

DONA BENTA

Comer Bem



EDIÇÃO REVISTA E AMPLIADA



Companhia
Editora Nacional

LIVRO DE RECEITAS (Letra A)

491	8	
Abacaxi com Bala de Hortelã	9	
Abacaxi com Bala de Hortelã	9	
Abadejo com Alcaparras	10	
Abacaxi e Coco Mares do Sul	11	
Abóbora ao Creme de Bacalhau	13	
Abobrinhas Assadas	16	
Água de Piscina	18	
Afonsos King	19	
AFOGADO DE MILHO VERDE	20	
Adonis	21	
Acarajé	21	
Acarajé	25	
Alexander Cocktail Itaci	27	
Alcachofras recheadas	27	
Alcachofras Recheadas	27	
Alcachofras em Conserva no Azeite	11	
Alcachofra Surpresa	12	
Alcachofra gratinada	12	
ALCACHOFRA DO LAPETINA	13	
AIPIM DO SALIM	13	
Alichela Cybercook	14	
Alichela Diferente	14	
Alho Lombinho e Cia	15	
Alho assado ao molho de mostarda com mel	15	
Alheiras	16	
Alfenis	16	
Alfajores	17	
Alfajores	17	
Alfajor de doce-de-leite à Laura	18	
Alexander's Sister	19	
Alexander sambosa (saborosa)	19	
Ambrosia	19	
Ambrosia de Laranja	20	
Ambrosia	20	
Almôndegas	20	
Almôndegas super rápidas	21	
Almôndegas de frango ao curry	21	
Almôndegas da Itaci	21	
Amendoim coberto	22	
Amendoim crocante	22	
Amendoim torrado doce Micro	22	
Amor em pedaço	23	
Arriba Muchachos	23	
Anel de Camarão e Frutos do Mar	23	
Arroz a campanhola	24	
Apple crumble	25	
Apfelstrudel	25	
Arroz Colorido	27	
Arroz cajun	28	
Arroz ao forno	28	

Arroz à Piemontesa à moda da Miriam	28
Arroz a moda de Marrocos	29
Arroz à moda Chinesa	29
Arroz à grega	30
Arroz com espinafre light Cyber	31
Arroz com Coxas de Frango Recheadas	32
Arroz com brócolos e bacalhau	33
Arroz com amêndoas e creme de damasco	33
Arroz com espinafre light	34
ARROZ COM LENTILHA do Almanara	35
Arroz Cremoso de Forno	35
Arroz Cremoso	36
Arroz cuiabano	37
Arroz do Ratinho	37
Arroz de pollo ou galinhada	38
Arroz de panela de pressão	39
Arroz de lavrador	39
Arroz de forno	39
Arroz de braga	40
Arroz da Vovó	41
Arroz da Tia Jandra	41
Arroz expresso	42
Arroz estilizado aos Queijos	43
Arroz especial	43
Arroz Especial com Berinjela	44
Arroz egípcio	44
Arroz Doce Super fácil	45
Arroz doce diet	46
Arroz Doce de Micro	46
Arroz Natalino light	47
Arroz mole	47
Arroz Maria Isabel	48
Arroz italiano	49
Arroz egípcio	49
Arroz selvagem com papaia verde e haddock	50
Arroz Santo Antonio	50
Arroz rico	51
Arroz parisiense	51
Arroz para Sushi	52
Arroz para arranjar marido	53
ARROZ NEGRO	53
Arroz rico	54
Arroz parisiense	54
Arroz Santo Antonio	55
Arroz selvagem com papaia verde e haddock	55
Arroz Temperado de Forno	56
Arroz tropical	56
Arroz verde do Michel	57
Arroz para Sushi	58
Arroz para arranjar marido	58
Arrumadinho de Feijão Verde	59
Árvore de Natal de biscoito	59
Aspargos gratinados	60
ASPARGOS GRATINADOS	60

Aspic de Abacate e Frutos do Mar com Molho de Hortelã 61
Assado diplomata 62
Assado rápido de frango 62
Avestruz na Chapa 63
Azeitona recheada 63
AZUL MARINHO 63
Receita do Azul Marinho (Peixe com Banana Verde) 65

491

Ingredientes:

2 cl rum carta branca (Bacardi)
2 cl Gim
2 cl brandi de pêssego
Encher com Ginger ale

Servir em copo alto

Abacaxi com Bala de Hortelã

- 01 abacaxi
- 03 copos de açúcar (requeijão)
- 06 Balas de hortelã (bala dura)

Corte o abacaxi em rodela sem o miolo
Coloque tudo na panela de pressão, feche e coloque no fogo. Deixe 04 minutos após começar a chiar
Abra a panela somente depois de bem fria. Sirva gelada.

Abacaxi com Bala de Hortelã

- 01 abacaxi
- 03 copos de açúcar (requeijão)
- 06 Balas de hortelã (bala dura)

Corte o abacaxi em rodela sem o miolo
Coloque tudo na panela de pressão, feche e coloque no fogo. Deixe 04 minutos após começar a chiar
Abra a panela somente depois de bem fria. Sirva gelada.

Abadejo com Alcaparras

- 2 files de abadejo
- limão

- alho
- sal
- manteiga
- alcaparras

Tempere os files com 1/2 limão, sal e alho espremido. Deixe descansar por 1 hora. Grelhe em uma chapa untada com manteiga, primeiro de um lado até cou, rar e só então grelhe o outro lado.

Em um recipiente pequeno derreta 150gr de manteiga e junte as alcaparras. coloque os files em uma travessa e cubra com as alcaparras. Bom apetite.

Abacaxi e Coco Mares do Sul

- 1 lata de abacaxi em caldas
- 4 claras em neve
- 4 colheres de açúcar
- 1 pacote de coco ralado fresco (obrigatório)
- raspas de limão

Cortar o abacaxi em cubos e reservar. Bater a clara em neve e ir acrescentando uma a uma as colheres de açúcar até dar o ponto de suspiro mole.

Em um prato bem bonito, colocar o abacaxi no meio, em cima o suspiro e em cima do suspiro o coco ralado fresco, bem decorado. Na volta do prato um pouco de suspiro para decorar e as raspas de limão espalhados em volta para dar cor e decorar.

Abóbora ao Creme de Bacalhau

- Nutricionista: Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Para o filé

Ingredientes:

- 400 gr de bacalhau cozido sem pele e sem espinhas
- 01 cebola ralada bem fina
- 02 colheres de sopa de salsinha picada
- 01 colher de sopa de cebolinha picada
- 01 colher de sopa de pimentão vermelho picado
- 03 colheres de sopa de tomate picado sem pele e sem semente
- 01 colher de sopa de azeite
- 01 dente de alho esmagado

Para o Creme:

- 01 copo de leite
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de margarina "diet"
- 01 colher de chá de cebola ralada
- ½ copo de noz-moscada
- 01 ovo inteiro

02 claras em neve
sal a gosto

Abóbora:

02 unidades de abóbora paulista cortadas ao ½ , sem caroço
01 colher de sopa de farinha de pão integral com queijo ralado

Modo de Preparo do Bacalhau:

Em uma frigideira coloque o azeite e deixe esquentar.
Em seguida, coloque o alho e a cebola e deixe dourar.
Acrescente o bacalhau previamente cozido sem pele e sem espinhas e deixe refogar por uns minutos.
Em seguida, acrescente o pimentão vermelho e o tomate e por fim a cebolinha e salsinha.
Reserve este refogado.

Modo de Preparo do Creme:

Junte todos os ingredientes, menos a margarina e a cebola e mexa para formar um creme.
Em uma panela coloque a margarina e deixe refogar com a cebola.
Acrescente a mistura e vá mexendo até obter ponto de creme grosso.
Deixe o creme esfriar.

Montagem do Prato:

Depois do creme frio, acrescente a clara em neve e mexa muito delicadamente e, nesta hora, acrescente o bacalhau refogado e frio.
Coloque esta massa na metade da abóbora paulista que já deve ter sido cozida no microondas por 10 minutos em potência média de cabeça para baixo sem as sementes (passe óleo por fora da abóbora), em seguida leve ao forno médio polvilhada com 01 colher de farinha de pão integral com queijo ralado. Servir quente.

Rendimento: 04 porções

VCT: 213 Cal.

Abobrinhas Assadas

Serve: 4 pessoas

Calorias: 80 por porção

Tempo Total de preparo

15 a 20 minutos para preparar

9 a 10 minutos no microondas

Ingredientes

2 abobrinhas médias
1 dente de alho espremido
4 colheres (chá) de margarina
60g de pão cortado em cubos
½ colher (chá) de orégano
sal a gosto

Modo de fazer

Corte as abobrinhas ao meio no comprimento

Coloque em saco plástico e leve ao forno microondas para cozinhar por 6 minutos na potência máxima. Retire do forno. Deixe esfriar, retire a polpa e pique. Reserve as cascas.

Em um refratário doure a margarina e o alho por 1 a 2 minutos. Junte a polpa da abobrinha, o pão, o orégano, o sal e a pimenta se quiser. Misture levemente e recheie as cascas. Coloque as abobrinhas em refratário e volte ao forno por mais uns 2 minutos na potência máxima. Se quiser, salpique queijo ralado.

Água de Piscina

Indicada por: Romarcos Gai Fagundes

- 3 doses de Gyn Gordon`s
- 1 lata de soda limonada
- fatias de limão
- gelo
- Curaçao Blue

Em um copo de Long Drink..., colocar de 2 a 3 fatias de limão juntamente com mais ou menos suco de meio limão. Adicionar o Gyn e completar com a soda limonada, logo após. adicionar meia dose de curaçao blue por cima para dar o efeito "água de piscina" e colocar uma fatia de limão para enfeite do copo. Muito melhor saboreado com o Gyn mencionado e beber com canudinho!

Afonsos King

- 4 partes de licor de cacau
- 1 parte de creme de leite

Verta o licor de cacau num cálice, flutue o creme de leite e sirva

AFOGADO DE MILHO VERDE

Cybercook

Espigas de milho verde, com grãos ainda leitosos (uma espiga para cada pessoa)

Uma cebola de cabeça

Cebolinha de cheiro e salsa

Sal e alho a gosto

Pimenta (de preferência pimenta de bode)

Duas colheres de sopa rasas de manteiga ou margarina.

Corte os grãos de milho com faca bem afiada e com uma colher raspe as espigas para obter o caldo de amido do milho. Derreta a manteiga e junte a cebola de cabeça e o alho picado e deixe dourar. Em seguida acrescente o milho e deixe cozinhar. Se necessário pingue um pouco de água para manter o cozimento. Por fim acrescente os demais temperos e bom proveito. Aceita acompanhamento com arroz branco e carnes vermelhas ou aves. Observação importante: Milho enlatado não serve.

Adonis

- 2cl de Martini Tinto
- 4cl de Dry Sherry
- 1 gota de Orange Bitter

Usar copo de misturar. Servir em copo de cocktail, decorado com uma casquinha de limão

Acarajé

(receita para 50 acarajés)

- Cheff de cozinha: Dina (Buffet Dina)

ingredientes: (massa)

02 kg de feijão fradinho limpo

04 cebolas grandes picadas

sal a gosto

ingredientes: (vatapá - o recheio do acarajé)

01 kg de cebola picada

01 kg de pimentão vermelho picado

02 kg de camarão médio limpo

½ kg castanha de caju

½ kg de amendoim sem casca torrado

08 pães adormecidos de molho em dois copos de leite frio

02 caixas de creme de leite

02 garrafas de leite de coco

01 litro de azeite de dendê

01 lata de azeite de oliva grande

01 maço de coentro

01 maço de cebolinha

01 colher de sopa de gengibre ralada

02 colheres de caldo de galinha em pó

01 kg de camarão seco miúdo

50 gr de pimenta malagueta

01 kg de tomate limpo sem pele

modo de preparo da massa:

bata os dois kilos de feijão fradinho limpo com água, e deixe de molho na mesma água que foi batido, até o dia seguinte.

no dia seguinte quando for preparar a massa retire toda casca do feijão que soltou na água com uma peneira, conforme você vai retirando a casca, coloque o feijão sem casca para escorrer, quando estiver bem escorrido, bata a massa aos poucos no master com a cebola picada e sal a gosto.

depois de bater no master vá colocando em uma vasilha se possível bem funda (tipo um balde) para depois bater com uma pá de madeira até levantar a massa e ficar bem fofa para fritar.

modo de preparo do vatapá (recheio do acarajé)

fritar a cebola picada no azeite de dendê com o azeite de oliva, quando estiver dourada, acrescentar os pimentões picados, e refogar bem, adicione o coentro, o amendoim, a castanha de caju e os dois litros de leite de coco, deixe ferver e coloque as duas colheres de sopa de caldo de galinha em pó, adicione o camarão limpo, e as duas caixas de creme de leite, deixe ferver e vá mexendo delicadamente, quando o molho abrir fervura adicione o pão umedecido no leite, sempre mexendo até engrossar, prove o paladar, e se for necessário corrija o sal.

Acarajé

- 500g de feijão-fradinho, deixado de molho na véspera
- 1 cebola média cortada em pedaços
- Azeite-de-dendê para fritar
- Sal a gosto

Para o molho:

- 3 pimentas-malaguetas socadas
- 1/2 xícara de camarão seco sem casca
- 2 cebolas médias picadas
- 1 xícara de azeite-de-dendê
- Sal a gosto

Modo de fazer:

Esfregue os grãos de feijão entre as mãos para que eles soltem as cascas. Bata aos poucos, no liquidificador, o feijão e a cebola com o mínimo possível de água. Tempere. Leve ao fogo médio uma frigideira com o azeite-de-dendê e deixe aquecer bem. Frite a massa, em colheradas, no azeite quente. Os bolinhos devem ficar secos, cozidos por dentro e dourados por fora. Deixe escorrer e reserve.

Prepare o molho: no liquidificador, coloque a pimenta, junte a metade dos camarões e repita a operação. Leve ao fogo, numa panela pequena, a cebola picada, o azeite-de-dendê e refogue bem. Junte os camarões secos inteiros. Retire do fogo e deixe esfriar. Corte cada acarajé ao meio e sirva com o molho. Dá 25 unidades.

Alexander Cocktail Itaci

1 lt de creme de leite
1 lt de 1 cl de sp de açúcar
licor de cacau
½ copo de conhaque

Bater tudo no liquidificador e coar. Se quiser, na hora de servir, pulverizar noz moscada. Pode-se também preparar com gim no lugar do conhaque

Alcachofras recheadas

- Isabel de Carvalho

8 fundos de alcachofra em conserva
8 fatias de pão de forma (fritos em 8 colheres de sopa de azeite)
4 colheres de sopa de creme de leite
2 colheres de sopa de maionese
2 colheres de sopa de cebolinha picada
1 colher de chá de raiz forte
Sal a gosto
6 tabletes de kani-kama ou 100 g de caviar

Modo de preparar:

Escorra bem o líquido onde as alcachofras vem mergulhadas. Corte as fatias de pão de forma, usando um molde circular. Aqueça o azeite em uma frigideira, quando estiver bem quente, frite o pão dos dois lados e reserve. Misture o creme de leite com a maionese, em seguida acrescente a cebolinha picada e então a raiz forte. Mexa até obter uma mistura homogênea. Recheie cada alcachofra com a mistura de creme de leite e coloque cada alcachofra em cima de cada rodela de pão, salpique kani-kama ou caviar.

Alcachofras Recheadas

- Chefe de Cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

04 alcachofras grandes e frescas
01 xícara de chá de azeite
02 cebolas cortadas em rodela finas
10 dentes de alho
01 xícara de chá de salsa e cebolinha picadas
04 fatias de bacon
08 fatias finas de salame
sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Lave bem as alcachofras, bata com as folhas viradas para baixo sobre uma tábua ou na própria pia e deixe por meia hora mergulhadas em água com 03 colheres de sopa de vinagre.

Escorra.

Coloque entre as folhas a mistura de salsa e cebolinha, os dentes de alho bem picados, uma fatia de bacon e duas de salame.

Coloque o azeite em uma panela que comporte as 04 alcachofras, lado a lado, e frite as cebolas no azeite até que murchem.

Coloque sobre essa "caminha" de cebola as alcachofras, vá colocando água, pouco a pouco, e deixe cozinhar em panela tampada.

Estarão cozidas quando, ao puxar, as folhas saíam com facilidade.

Neste ponto, se tiver muita água na panela, deixe evaporar em panela destampada até que fique apenas um pouco do caldo denso.

Sirva como entrada.

Rendimento: 04 pessoas

Alcachofras em Conserva no Azeite

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

01 kg de alcachofrinhas (mais ou menos 30 unidades)

01 xícara de chá de suco de limão

½ limão em fatias

01 xícara de chá de vinho branco seco

02 colheres de sopa de vinagre

folhas de louro

03 cravos da índia

02 colheres de chá de pimentas em grão

óleo e azeite

sal

Modo de preparo:

Coloque o suco de limão em uma tigela de louça ou plástico.

Desfolhe as alcachofrinhas até atingir as folhas tenras, corte as pontas e vá colocando imediatamente no limão.

Coloque o vinho, os cravos, folhas de louro, a metade das pimentas e as fatias de limão.

Deixe ferver mais ou menos 10 minutos, para que as alcachofras cozinhem, mas fiquem firmes.

Escorra em uma peneira de plástico ou palha (nunca use metal) e cubra com um pano de prato.

Depois de uma hora, coloque-as em um pirex e cubra de óleo e polvilhe sal.

No dia seguinte, coloque-as em um vidro e se necessário complete com azeite.

Coloque a outra colher de pimentas e as ervas de sua preferência.

Alcachofra Surpresa

- 4 alcachofras (compre com uns 10 cm de talo)

- 1 lata de creme de leite sem soro

- 10 azeitonas roxas picadinhas

- 1 dente de alho

- 1/2 cebola picadinha

- 1/2 pimenta dedo de moça picadinha

- folhas de ervas aromáticas (manjerição, louro, hortelã - uma ou duas de cada)

- sal a gosto

- azeite para refogar

Lave as alcachofras e corte os talos. Ponha na panela de pressão com as folhas aromáticas sal a gosto e água que fique na metade das alcachofras. Ligue o fogo, quando começar a apitar, abaixe o fogo, conte 10 minutos e desligue.

Retire a parte externa dos talos (vai ficar um tipo de um palmito, bem fininho) pique em pedaços bem pequenos. Pique o alho e a cebola. Leve tudo para refogar em azeite. Acrescente as azeitonas picadas. Deixe pegar o gosto da azeitona. Coloque o creme de leite e sal a gosto.

Vá despetalando a alcachofra, molhando no creme e deliciando-se. Só não brigue pelo fundo da alcachofra

Alcachofra gratinada

2 fundos de alcachofra limpos
sal e pimenta-do-reino
200 ml de molho de creme de leite
50 g de queijo parmesão ralado grosso

Coloque os fundos de alcachofra em uma assadeira ou prato refratário. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Cubra com o molho de creme de leite. Polvilhe com o queijo parmesão. Leve ao forno quente (220°C), preaquecido, até que o queijo esteja bem dourado. Sirva imediatamente

obs

Molho de creme de leite
200 g de manteiga
50 g de farinha de trigo
1 litro de creme de leite fresco
50 ml de vinho branco
1 cubo de caldo de galinha
sal e pimenta-do-reino
Derreta a manteiga em uma panela. Acrescente a farinha de trigo e misture. Abaixar o fogo e adicione o creme de leite, aos poucos, mexendo rapidamente. Junte o vinho branco e o caldo de galinha. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Cozinhe em fogo baixo até engrossar.

ALCACHOFRA DO LAPETINA

4 alcachofras (compre com uns 10 cm de talo)
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 10 azeitonas roxas picadinhas
- 1 dente de alho
- 1/2 cebola picadinha
- 1/2 pimenta dedo de moça picadinha
- folhas de ervas aromáticas (manjerição, louro, hortelã - uma ou duas de cada)
- sal a gosto
- azeite para refogar

Lave as alcachofras e corte os talos. Ponha na panela de pressão com as folhas aromáticas sal a gosto e água que fique na metade das alcachofras. Ligue o fogo, quando começar a apitar, abaixe o fogo, conte 10 minutos e desligue.

Retire a parte externa dos talos (vai ficar um tipo de um palmito, bem fininho) pique em pedaços bem pequenos. Pique o alho e a cebola. Leve tudo para refogar em azeite. Acrescente as azeitonas picadas. Deixe pegar o gosto da azeitona. Coloque o creme de leite e sal a gosto.

Vá despetalando a alcachofra, molhando no creme e deliciando-se. Só não brigue pelo fundo da alcachofra.

AIPIM DO SALIM

- 1,5 quilo de aipim (mandioca)
- 1,5 quilo de linguiça de porco
- ingredientes para um molho de tomates, com condimentos a gosto.
- 1 vidro de leite de coco
- 300 g de queijo parmesão ralado

Cozinhar a mandioca em água e sal até amolecer bem. Cortar a linguiça em pedaços e fazer um molho de tomate com condimentos a gosto, acrescentando um vidro de leite de coco. Colocar na travessa em camadas: uma de mandioca, uma de linguiça com molho, outra de mandioca, etc., sendo a última de molho. Cobrir, por fim, com bastante queijo ralado. Levar ao forno por 10 a 15 minutos, o suficiente para derreter o queijo e o molho penetrar na mandioca.

Sugestão do Salim: Saborear com arroz branco, chamar-me para comer junto. É uma delícia...

Alichela

Cybercook

- 250gr de anchova ou aliche argentino
- 2 cabeças de alho
- salsinha a vontade
- azeite a vontade

Pique bem o alho e a anchova. Misture com o azeite bom adicionando a salsinha

picadinha também. Não coloque sal pois a anchova já é bem salgada. Você terá um conteúdo bastante esverdeado, porém bastante saboroso. Agora é só pegar um belo filão de pão italiano e saborear.

Alichela Diferente

Ingredientes :

- 1 xícara de chá de azeite
- 3 dentes de alho picado
- 120 gramas de aliche
- 3 xícaras de chá de salsa picada
- 1/2 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 folha de louro
- 1 colher de sobremesa de pimenta calabresa seca

Numa panela coloque o azeite e o alho deixe fritar, em seguida coloque a salsa picada, o louro, o aliche, desligue o fogo coloque o orégano, a azeitona e a pimenta.

Deixe esfriar e coloque na geladeira.

Alho Lombinho e Cia

- Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

08 dentes de alho

½ xícara de chá de óleo

sal e orégano a gosto

02 copos de leite

02 colheres de sopa de maisena

150 gr de mussarela ralada

200 gr de lombinho picado

Cobertura:

02 colheres de sopa de maionese

02 colheres de sopa de queijo ralado

orégano a gosto

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os seis primeiros ingredientes.

Leve ao fogo, juntando a mussarela ralada e mexa até engrossar.

Frite o lombinho e misture no creme, recheie seis baguetes, pincele a cobertura e leve ao forno para gratinar.

Alho assado ao molho de mostarda com mel

(entrada)

- Cabeças de alho grandes (quantas quiser, em geral 2 por pessoa)
- Azeite para regar
- Mostarda amarela (tipo francesa)
- Mel

Para o molho de mostarda: para cada colher de mostarda, coloque 1/2 colher de mel e misture bem.

Limpe bem as cabeças de alho, mantendo-as inteiras. Pingue o azeite no meio da cabeça e envolva uma a uma com papel alumínio, vedando bem.

Leve as cabeças de alho ao forno alto, numa forma, por 1 hora.

Sirva imediatamente, acompanhado do molho de mostarda. Os dentes de alho cozinham dentro da casca, e ficam cremosos.

OBS: essa entrada vai muito bem com pães e torradas. Um com complemento é servir acompanhado de queijo Brie aquecido.

Alheiras

(esta receita é encontrada na Biblioteca Vida da Ed Três

- APRENDA A FAZER EMBUTIDOS)

1 kg de carne de porco

a kg de carne de frango em pedacinhos

4 dentes de alho amassado

1 colher de sopa de sal

Preparo:

Fazer uma "boneca" de gaze com uma colher de sobremesa de pimenta do reino em grãos (triturar levemente com um martelo de carne). Colocar os ingredientes em uma panela de água e cozinhar por duas horas. Coar, reservar o caldo, cortar o frango em pedacinhos, moer a carne de porco. Retirar a casca de um pão italiano (ou outro se não o tiver) amanhecido, de cerca de 500 gr, e cortá-lo em fatias. Colocar numa vasilha e jogar por cima o caldo em quantidade suficiente para amolecê-lo (ou seja, apenas umedecer) Juntar as carnes e reservar.

Temperar com:

1 colher de sobremesa de pimenta do reino moída

1 colher de sopa de colorau

1 colher de sopa de páprica picante

2 colheres de sopa de salsa picada (de preferência desidratada, para não alterar o gosto)

1 colher de sobremesa de "cura" (salitre ou nitrito de sódio)

Misturar todos esses temperos e reservar.

Colocar numa panela 5 colheres de sopa de azeite, esquentar o fogo e juntar seis dentes de alho. Fritar o suficiente para dourar e jogar sobre a mistura dos temperos. Juntar as carnes e o pão amolecido, misturar.

Embutir as tripas de boi compradas secas e pré hidratadas (deixar de molho em água durante 20 minutos). Fazer as lingüiças mais compridas, de forma que seja possível dobra-las em ferradura.

Para mantê-las nessa posição, amarrar as duas pontas uma próxima da outra com barbante. Pendurar para secar (na sombra, num lugar ventilado) levar ao forno com a porta aberta para desidratar, durante 30 minutos.

Atenção: toda a lingüiça alheira típica estoura quando frita por causa do pão amolecido.

Alfenis

1 coco grande ralado

3 xícaras de água

1 kg de açúcar

Rale o coco e ponha em uma terrina. Leve as 3 xícaras de água ao fogo e, quando estiver fervendo, derrame sobre o coco ralado e esprema-o em um guardanapo para tirar todo o leite. Leve o caldo obtido ao fogo com o açúcar, tomando o cuidado de não mexer para não açucarar. Quando começar a engrossar, experimente o ponto numa xícara de água fria. Retire imediatamente do fogo e derrame sobre a pedra mármore untada de manteiga. Espere esfriar um pouco e, quando desgrudar facilmente da ponta de uma faca, estará pronto para puxar. Unte as mãos com manteiga e comece a puxar até que a massa fique bem branquinha; faça, então, os cordões e corte-os com uma tesoura. Depois de prontos, enrole-os imediatamente. Estas balas devem ser feitas de véspera para que estejam macias no dia seguinte.

Alfajores

- Chefe de Cozinha: Palmira Onofre

Ingredientes: (massa)

100 g de farinha de trigo

100 g de açúcar

2 ovos

100 g de margarina
200 g de maisena
1 colher de sopa de chocolate
2 colheres de chá de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater o açúcar com os ovos e a manteiga até formar um creme.
Peneire a farinha de trigo com a maisena com chocolate e o fermento.
Misture tudo muito bem até desgrudar das mãos.
Coloque na mesa e corte as em bolinhas.
Levar para assar em forno pré aquecido por 15 minutos.
Ingredientes: (recheio)
1 lata de leite condensado cozido
500 g de chocolate derretido em banho-maria (para banhar as bolachas).

Alfajores

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

200 gr de margarina ou manteiga sem sal
01 xícara de chá de açúcar
03 gemas
01 colher de chá de essência de baunilha
casca ralada de 01 limão
01 colher de sopa de conhaque
200 gr de maisena
250 gr de farinha de trigo
01 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparo:

Misture muito bem a margarina ou a manteiga, o açúcar, as gemas, a baunilha, o limão e o conhaque.
Acrescente a maisena e a farinha de trigo aos poucos, amassando bem.
Por último junte o fermento em pó.

Montagem:

Abra a massa, corte com cortadores próprios (nº04) e leve ao forno para assarem.
Depois de frios, recheie com doce de leite e polvilhe coco ralado.

Alfajor de doce-de-leite à Laura

- 100 gramas de margarina
- 2 ovos
- 100 gramas de açúcar
- 200 gramas de farinha de trigo
- 200 gramas de maizena
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de chá de fermento em pó

PARA O RECHEIO:

- 1 pote de doce-de-leite

PARA A COBERTURA:

- 400g de chocolate ao leite

Pôr a margarina na batedeira, depois os ovos e por último o açúcar. Misture tudo até formar um creme. Deixe de lado e junte os outros ingredientes (em cima de uma mesa): parte da farinha, a maizena, a colher de chocolate e o fermento. Abra um espaço no centro e ponha o creme com o restante da farinha. Misture tudo até ficar uma massa bem consistente. Depois de cortadas, as bolachas vão ao forno em fogo médio durante 20 minutos ou até ficarem douradas. Depois de prontas, é a hora do recheio. Espalhe uma camada generosa de doce-de-leite entre dois biscoitos. Cubra com o chocolate derretido com o auxílio de uma colher e de um garfo. Tire o excesso e deixe secar sobre uma folha de papel manteiga por 15 minutos.

Alexander's Sister

Ingredients:

1 1/2 dose Gim
1 doze Creme de menta (green)
1 doze de Heavy cream
1/8 colher de sopa de nozes moídas

Servir em copo de coquetel

Modo de fazer:

Num misturador com cubos de gelo, combine o gim, creme de menta, e heavy cream (substitua por creme de nozes). Misture bem bem . Coloque num copo de coquetel enfeitado com as nozes moídas.

Alexander sambosa (saborosa)

½ lata de creme de leite
½ lata de leite condensado
1 cl de sp de açúcar
1 copo de água mineral com gás
1 copo de champagne
½ copo de vodca
1 dose de rum
½ copo de groselha
Bater tudo no liquidificador. Servir gelado.

Ambrosia

Ingredientes

12 ovos
3 litros de leite
1 kg de açúcar
8 cravos-da-índia

gotas de ½ limão

Modo de Preparo

Coloque o leite para ferver com o açúcar. Bata os ovos no liquidificador (claras e gemas) , junte ao leite, acrescente os cravos e as gotas de limão e deixe ferver até ficar com pouca calda. Guarde na geladeira em vidro fechado.

Ambrosia de Laranja

Ingredientes

5 ovos
2 copos de suco de laranja
2 xícaras de açúcar

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e cozinhe até que esteja no ponto.

Ambrosia

Ingredientes

12 ovos
3 litros de leite
1 kg de açúcar
8 cravos-da-índia
gotas de ½ limão

Modo de Preparo

Coloque o leite para ferver com o açúcar. Bata os ovos no liquidificador (claras e gemas) , junte ao leite, acrescente os cravos e as gotas de limão e deixe ferver até ficar com pouca calda. Guarde na geladeira em vidro fechado.

Almôndegas

Cybercook

500 gr de carne moída sem gordura
1 ovo
1 pão francês molhado no leite e espremido
1 cebola pequena bem picada
2 dentes de alho bem picados
1 colher de sopa de salsinha picadinha
sal a gosto
1 colher de café de pimenta do reino moída

Coloque todos os ingrediente em uma travessa, amasse tudo com as mãos. Se você perceber que está com pouca liga, coloque um pouco de farinha de trigo para melhorar. Formate as bolinhas e frite-as em óleo quente e abundante e deixe descansar em papel absorvente. Regue com molho ao sugo

e polvilhe queijo ralado. Se você preferir, asse no forno bem quente sobre uma assadeira untada até que as bolotas tomem

Almôndegas super rápidas

- 1 kg de carne moída magra
- 1 pacote. de sopa de cebola
- 1 ovo
- mais ou menos 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de shoyu
- sal se precisar

Misture todos os ingredientes menos a farinha. Vá acrescentando farinha até dar a consistência necessária para formar as bolinhas. Faça as bolinhas. Frite em óleo quente. Se preferir, pode assar também.

Almôndegas de frango ao curry

- Lúcia Aguiar

Ingredientes

- 250 gr. de peito de frango cozido e picado
- 2 colheres de sopa de curry em pó
- 250 gr. de requeijão cremoso
- 175 gr. de amêndoas peladas e picadas
- 4 colheres de sopa de maionese
- 3 colheres de sopa de chutney
- 1 colher de chá de sal
- 125 gr. de coco ralado

Modo de preparar

Bata o requeijão cremoso, junte o frango, as amêndoas, a maionese, o chutney, o sal e o curry em pó. Divida a mistura em almôndegas do tamanho de uma noz. Passe as almôndegas no coco ralado e deixe na geladeira até a hora de servir.

Almôndegas da Itaci

- 500 gr de carne moída sem gordura
- 1 ovo
- 1 pão francês molhado no leite e espremido
- 1 cebola pequena bem picada
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 colher de sopa de salsa picadinha
- sal a gosto
- 1 colher de café de pimenta do reino moída

Coloque todos os ingrediente em uma travessa, amasse tudo com as mãos. Se você perceber que está com pouca liga, coloque um pouco de farinha de trigo para melhorar. Forme as bolinhas e frite-as em óleo quente e abundante e deixe descansar em papel absorvente. Regue com molho ao sugo e polvilhe queijo ralado.

Se você preferir, asse no forno bem quente sobre uma assadeira untada até que as bolotas tomem cor.

Amendoim coberto

4 xícaras de açúcar
2 xícaras de água
1 colher de sopa de Nescau
1 colher de sopa de fermento
1/2 kg de amendoim

Junte tudo e leve ao fogo mexendo sempre até soltar da panela. Retire do fogo e bata bem até açucarar.

Amendoim crocante

3 xícaras de açúcar
1/2 xícara de café(feito um pouco forte)
1/2 kg de amendoim cru(com a casca)
1 colher de sopa de chocolate
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de fermento em pó

Coloque numa panela o café e o açúcar e leve ao fogo. Acrescente o amendoim, o chocolate, a canela e o fermento e mexa até a começar a secar. Quando estiver seco, retire do fogo e despeje numa assadeira untada. Leve ao forno bem morno por 15 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar.

Amendoim torrado doce Micro

500g de amendoim (torrar por 3 minutos em PA , primeiro)
1 ½ xícara de açúcar
1 colher de café de fermento em pó
2 colheres de chá de Toddy
¼ de xícara de água
Misture tudo num pirex fundo e leve ao micro por 9 a 12 minutos em PA, mexendo a cada 3 minutos.

Americano

Cybercook

- 1/2 de Vermute Tinto
- 1/2 de Campari Bitter

Misture no próprio copo, tipo Long-Drink.
Acabar de encher com água gaseificada. Decorar com meia fatia de laranja e uma casca de limão torcida.

Amor em pedaço

6 ovos
250 g de açúcar

250 g de farinha de trigo
250 g de margarina
1 colher de sopa de fermento
1 pitada de sal

Bata as gemas com o açúcar e a margarina, depois a farinha de trigo, o fermento, o sal e, por último, as claras em neve. Misture tudo e ponha em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.

Depois de assado, ponha esta calda:

1 1/2 xícara de caldo de laranja

1 xícara de açúcar

Dê uma fervura e jogue por cima do bolo ainda quente.

Arriba Muchachos

- 4/6 de St. Raphael
- 2/6 de Tequila
- Gotas de Sumo de Limão ou Lima

Misture num copo de misturar, com gelo moído. Sirva em copo de cocktail.

Anel de Camarão e Frutos do Mar

- Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

01 pão de forma esfarelado

02 colheres de sopa de óleo

500 gr de camarão

½ cebola ralada

02 dentes de alho picados

300 gr de frutos do mar

½ xícara de chá de azeitonas picadas

01 cenoura grande ralada

250 gr de maionese caseira

pimenta, sal e cheiro verde a gosto

Modo de Preparo:

Aqueça o óleo e doure a cebola e o alho.

Coloque o camarão e os frutos do mar, misture e junte o molho de tomates e o catchup, deixe levantar fervura por 3 a 4 minutos.

Coloque em uma vasilha funda e junte um a um os outros ingredientes.

Coloque em forma untada e enfarinhada com farinha de rosca e leve ao microondas por 4 a 7 minutos na potência alta, coberto, deixe por 4 a 6 minutos na potência média.

Dê 3 minutos de espera, deixe esfriar e desenforme.

Decore com maionese ou chantily salgado. Sirva gelado.

Maionese caseira

Ingredientes :

01 ovo

01 colher de chá de mostarda

suco de ½ limão

01 xícara de chá de óleo

01 pitada de sal

Modo de Preparo:

Coloque o ovo no liquidificador, a mostarda, o suco de limão, o sal e junte bem devagar o óleo (em fio).

Arroz a campanhola

- Miriand Teixeira

Ingredientes

- 4 xícaras de chá de arroz cozido
- 3 ovos batidos
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 xícara chá de queijo parmesão ralado
- ½ xícara chá de leite
- Sal, pimenta e noz moscada á gosto
- 30 almôndegas de carne moída
- 150 gr de mussarela fatiada
- 100 gr de presunto di parma fatiado
- Molho de tomate

Modo de preparar

Coloque em uma forma de pudim untada com manteiga e guarnecida por farinha de rosca, uma parte do arroz, um pouco de molho de tomates, algumas almôndegas, mussarela, outra camada de arroz, molho de tomates, almôndegas, mussarela. Cubra com o restante do arroz, aperte bem e leve ao forno para gratinar. Desenforme e decore com presunto de parma, molho, queijo ralado e as almôndegas que restarem.

Ob: o arroz deve ser misturado com os ovos, farinha de trigo, ¾ de xícara de queijo ralado, leite, sal, pimenta e nóz moscada.

Apple crumble

6 maçãs em fatias

100 g de nozes picadas

100 g de manteiga gelada

100 g de farinha de trigo

100 g de açúcar mascavo

Distribua a maçã em forminhas refratárias individuais. Salpique com as nozes. Misture a manteiga, a farinha de trigo e o açúcar mascavo, formando uma farofa. Distribua igualmente sobre as forminhas. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos.

Para 8 pessoas

Apfelstrudel

- Ingredientes:

Para Massa:

- 2 1/2 xícaras, das de chá, de farinha de trigo (400 gr)
- Uma pitada de sal

- 1 ovo levemente batido
- Farinha de trigo para polvilhar

Para o Recheio:

- 1 1/2 kg de maçã ácida
- 100 gr de passa preta, sem sementes
- 4 colheres, das de sopa, de açúcar (50 gr)
- 2 colheres, das de chá, de canela em pó
- 2 colheres, das de chá, de casca de limão ralada fininho
- 3 colheres, das de sopa, de farinha de rosca clara e bem fina
- 100 gr de amêndoa em palitos (opcional)

-

Para o Acabamento:

- Manteiga, para untar
- Farinha de trigo, para polvilhar
- 2 colheres, das de sopa, de manteiga
- 2 colheres, das de sopa, de farinha de rosca clara e bem fina
- Açúcar de confeitiro a gosto, para polvilhar

-

- Modo de Preparo:

Peneire a farinha de trigo com sal para dentro de uma vasilha grande e faça uma cova no centro. Adicione, em seu interior, o ovo, 4 colheres, das de sopa, de água quente e a manteiga derretida (mas não quente demais), e misture bem com uma

colher de pau. Vire a massa sobre uma mesa levemente polvilhada com farinha de trigo e trabalhe-a por 10 min, ou até ficar lisa e elástica. Cubra com uma vasilha invertida e deixe descansar por 30 min.

Enquanto isso, descasque as maçãs, remova os miolos e corte-as em fatias finas. Misture-as com todos os demais ingredientes do recheio, exceto a amêndoa. Preaqueça o forno a 220 graus (forno muito quente). Unte, com uma quantidade parcimoniosa de manteiga, duas assadeiras grandes.

Estenda, sobre a mesa, um pano de prato grande e polvilhe-o uniformemente com farinha. Coloque a massa no centro e abra-o o mais fino possível. Recorte as bordas para deixá-la reta e use os pedacinhos aparados para emendar eventuais furos.

Pincele a massa com a manteiga derretida e espalhe as amêndoas e metade da farinha de rosca sobre metade dela, no sentido do comprimento. Espalhe, por cima, as fatias de maçãs, mantendo livres 2,5 cm de distância das beiras. Dobre cuidadosamente a massa não coberta sobre o recheio, pincele as beiradas com

água e pressione para colar. Corte o strudel em dois pedaços (ou deixe-o inteiro se tiver uma assadeira grande) e feche as extremidades cortadas. Transfira os strudels para assadeiras untadas com manteiga e polvilhadas com o resto da farinha de rosca.

Asse por 10 min e então reduza o fogo para 200 graus (forno quente) por mais cerca de 30 min, ou até os strudels ficarem dourados e as maçãs do recheio, macias.

Polvilhe com açúcar de confeitiro e sirva, quente ou frio, com creme chantilly.

Rendimento: 2 tortas, cada uma para 6 pessoas.

Tempo de preparo: 1 hora.

Tempo de cocção: 40 minutos

Apfelshalet

Cybercook

- 8 maçãs, se possível verdes e raladas
- 8 ovos (claras em neve firmes)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de canela
- 8 colheres de açúcar
- 1 colher grande de uvas passas pretas
- 3 colheres (sopa) de farinha de matza, esquentar com vinho branco quente
- suco e casca de um limão

Bater as gemas de ovos com açúcar. Agregar as maçãs raladas e todos os ingredientes, incluindo a farinha de matzot. No fim adicionar as claras em neve. Levar ao forno por 30-40 minutos em forma untada e enfarinhada com farinha de matza. Servir quente.

Dica: Se não for época de Pessach, ou, se não for religioso, use farinha de rosca, que é parecida.

Arroz Colorido

INGREDIENTES :

2 colheres (sopa) de óleo
meia xícara (chá) de cenoura em cubinhos pequenos
2 ovos
meia xícara (chá) de vagem picada
meia xícara (chá) de presuntos em cubinhos
1 xícara e meia (chá) de arroz, lavado e escorrido
2 tabletes de CALDO DE LEGUMES E VERDURAS MAGGI
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

MODO PREPARO :

Em uma panela grande, aqueça o óleo e refogue a cenoura. Junte os ovos, mexendo delicadamente até fritá-los. Acrescente a vagem, presunto, o arroz e refogue mais um pouco.

Despeje três xícaras (chá) de água fervente, acrescente o Caldo Maggi e mexa até que o caldo se dissolva completamente. Abaixar o fogo e deixe cozinhar com a panela parcialmente tampada por cerca de 20 minutos, até secar. Retire do fogo, tampe a panela e deixe por mais cerca de 5 minutos. Misture a cebolinha e sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções

DICA :

· A cenoura e a vagem podem ser substituídas por pimentão, chuchu, abobrinha ou outros legumes de sua preferência, picados.

MICROONDAS :

Em um recipiente refratário coloque o óleo, a cenoura e leve ao microondas, potência alta, por 2 minutos. Adicione os ovos, mexa bem e leve ao microondas, potência alta por mais cerca de 3 minutos, mexendo na

metade do tempo, para que os ovos se quebrem em pedacinhos. Junte a vagem, o presunto, o arroz, os tabletes de Caldo de Legumes e Verduras, duas xícaras e meia (chá) de água e volte ao microondas, potência alta, por 3 minutos, até ferver. Mexa até que o Caldo dissolva completamente. Volte ao microondas, potência alta, por mais cerca de 12 minutos, interrompendo o cozimento a cada 5 minutos para mexer o arroz. Misture a cebolinha e sirva a seguir.

Arroz cajun

2 xícaras de folhas de espinafre picadas
1 colher (sopa) de cebola ralada
1 colher (sopa) de salsinha picada
1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 1/2 xícara de leite
3 ovos batidos
sal e molho inglês
3 xícaras de arroz cozido

Misture todos os ingredientes e junte, por último, o arroz. Distribua o arroz em uma fôrma de pudim de 25 cm de diâmetro untada com bastante manteiga. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, em banho-maria de água fervente por aproximadamente 30 minutos. Desenforme e sirva quente. Para 8 pessoas

Arroz ao forno

Ingredientes

2 xícaras de arroz cru
2 ovos batidos
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
sal a gosto
2 cubos de caldo de galinha
4 xícaras de água fervente
2 tomates

Modo de Preparo

Bata os ovos, misture ao arroz com queijo e a manteiga. Dissolva os cubos de caldo de galinha na água fervente e junte ao resto, mexendo bem, até derreter a manteiga. Coloque em fôrma untada, enfeite com fatias de tomate e asse em forno moderado, durante 1 hora. Sirva quente.

Arroz à Piemontesa à moda da Miriam

Indicada por: Miriam Posvolsky

- 2 xícaras de arroz

- água que cubra o arroz em 2 1/2 cm (depende da qualidade)
- 3 cubinhos de caldo de galinha
- 100 g de champignon fresco ou congelado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada ou 2 echalottes picadas
- 1 1/2 xícara de creme de leite fresco
- sal,
- pimenta
- noz moscada
- 100 g de parmesão de boa qualidade, ralado na hora

Cozinhe o arroz na água fervente com os cubinhos de caldo, abaixe o fogo bem baixinho e continue a cozinhar em fogo quase apagado até o arroz ficar macio. Derreta a manteiga e junte os champignons cortados em laminas, até o líquido evaporar. Junte a cebola bem picadinha para amolecer. Adicione o arroz cozido, pimenta do reino branca moída, sal se necessário e o creme de leite. Salpique o parmesão e sirva bem quente. O arroz deve ficar bem molhadinho.

Arroz a moda de Marrocos

- Mirian Mello -

- ½ xícara de chá de amêndoas (100 g)
- 1 colher de sopa de manteiga (15 g)
- 2 colheres de sopa de óleo de milho (30ml)
- 1 cebola média cortada em tirinhas (110 g)
- 1 frango grande e gordo (1,600k)
- água para cozinhar o frango
- 1 pedaço de canela em pau
- sal a gosto
- 3 colheres de sopa de manteiga (45 g)
- 500 g de carne de boi (patinho moído)
- ½ colher de chá de pimenta síria
- 3 xícaras de chá de arroz lavado e escorrido (600g)

Arroz à moda Chinesa

Ingredientes

- 4 xícaras de arroz cozido e frio
- ¼ de xícara de óleo
- 2 ovos
- ½ xícara de cebolinha verde picada
- 1 colher (sopa) de molho inglês (opcional)
- sal a gosto
- ½ xícara de presunto cozido e picado
- ½ xícara de ervilha cozida ou em lata

Modo de Preparo

Aqueça uma colher de sopa de óleo em uma panela. Quebre os ovos em uma vasilha e bata bem. Junte ao óleo e cozinhe, mexendo até que comecem endurecer. Não cozinhe demais, pois precisam ainda estar úmidos. Salpique

com sal e reserve. Em outra panela aqueça o óleo restante, junte a cebolinha, mexendo algumas vezes. Adicione o arroz e mexa rapidamente para que não grude no fundo. Junte o molho inglês. Acrescente o presunto e as ervilhas e aqueça, mexendo sempre. Quebre os ovos em pedacinhos. Acrescente ao arroz e aqueça bem.

Arroz à grega

3 xícaras de arroz
6 xícaras de água
1 caixa de passas
Queijo parmesão ralado
Manteiga
Óleo
Pimentão, cebola, salsa, cebolinha verde e cenoura
Sal

Leve uma panela ao fogo com água, sal e um pouco de óleo. Quando a água ferver, coloque o arroz lavado e escorrido. Mexa o suficiente, diminua o fogo e deixe a água secar. Aí, então, retire o arroz do fogo, tampe bem e deixe por mais algum tempo até ficar completamente pronto. À parte, leve uma caçarola ao fogo com a manteiga e aí frite as passas. Jogue, em seguida, em uma terrina grande. Junte a cebolinha verde, a cenoura, o pimentão, a cebola - cortados em pequenos pedaços - a salsa e o parmesão. Junte, por fim, o arroz cozido, misturando tudo cuidadosamente.

Sirva com Camarão à grega e Molho tártaro.

Arroz à Grega

Cybercook

- 2 xícaras de chá de arroz lavado
- 1/2 cebola ralada
- 1 dente de alho picado
- margarina para refogar
- 1/2 pimentão vermelho picadinho miúdo
- 1 cenoura picada miúdo
- 1/2 xícara de chá de vagem picada ou ervilhas frescas
- 1 cubo de caldo de galinha
- sal a gosto

Refogue a cebola e o alho na manteiga, junte o arroz e refogue até secar bem. Junte os legumes picados e acrescente 4 xícaras de chá de água e o caldo de galinha. Quando ferver, ajuste o sal. Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo. Desligue o fogo, quando secar e deixe o arroz na panela, descansando, por mais 5 minutos.

Arroz a Carreteiro (6 porções)

INGREDIENTES

- 800 g de charque picado
- 1 cebola
- 2 dentes de alho picado
- 2 colheres (sopa) de banha
- 2 xícaras de arroz Fritz
- 5 xícaras de água fervendo
- tempero verde a gosto

MODO DE PREPARAR

Coloque com antecedência o charque de molho, trocando a água por várias vezes.

Refogue o alho e a cebola na banha e junte o charque picado. Acrescente o arroz Fritz e frite bem, mexendo sempre. adicione a água e baixe o fogo. Na hora de servir coloque por cima tempero verde picadinho.

Arroz com espinafre light Cyber

Para o creme:

- 150 g de ricota
- 1/2 xícara de leite desnatado
- 1 colher de sopa rasa de margarina light
- 1/2 colher de chá rasa sal
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado ou 2 colheres de sopa de queijo prato light.

Para o arroz:

- 2 xícaras de chá de arroz
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 cebola ralada
- 1 dente de alho esmagado
- sal a gosto
- 200 g de espinafre cozido e picado miúdo (não esqueça de espremer bem, antes de picar)

Prepare o creme: Bata todos os ingredientes no liquidificador, ou processador, até que fique um creme bem homogêneo, sem as "bolinhas" da ricota. Reserve.

Leve uma panela ao fogo e, quando aquecer, coloque o óleo e refogue a cebola e o alho. Acrescente o arroz e frite-o até que esteja sequinho. Junte quatro xícaras de chá de água fervendo e deixe cozinhar, abaixando o fogo, assim que ferva. Quando estiver quase seco, junte o espinafre, mexa bem. Quando já seco, junte o creme e desligue o fogo. mexa bem o arroz, antes de servir.

Arroz com Coxas de Frango Recheadas

- Culinarista: Don Pepe

Recheio das coxas

Ingredientes

05 coxas de frango

200 gr de carne de porco moída

cebola, alho, salsinha, pimenta do reino, tomate picado sem pele, palmito e ervilha. Tudo picado à gosto.

Modo de preparo:

Formar uma massa para encher as coxas. Retirar o osso das coxas deixando as ponta.

Encher e costurar com uma linha grossa.

Fritar as coxas e reservar.

Arroz

Ingredientes:

01 xícara de arroz

sal

01 cebola em folhas

05 dentes de alho cortado em lâminas

galhos de salsinha à gosto

05 tomates sem pele cortados em pedaços

ervilhas à gosto

palmito cortado em rodela

Modo de preparo:

Refogar a cebola com uma colher do óleo do frango, acrescentar as coxas, refogar mais um pouco, colocar a água, deixar ferver, fritar o alho e o tomate e colocar no arroz a ervilha e deixar secar.

Enfeitar com o palmito, ervilha e salsinha.

Arroz com Cerveja (4 porções)

INGREDIENTES

-1 cebola (pequena) ralada

-5 colheres (sopa) de óleo

-100 g de salsichão picado

-1 1/2 xícara (chá) de arroz Frida

-1 1/2 xícara (chá) de cerveja clara

-2 cubinhos de caldo de carne

-8 azeitonas pretas sem caroço

MODO DE PREPARAR

Frite a cebola no óleo, junte o salsichão e doure ligeiramente. Acrescente o arroz Frida e refogue bem. Junte a cerveja, o caldo de carne dissolvido em 2 1/2 xícaras (chá) de água fervente, e as azeitonas. Cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, por 15 minutos. Sirva quente.

Arroz com brócolos e bacalhau

- 4 xícaras de chá de arroz pronto

- 6 dentes de alho
- 1 cebola picada grande
- 6 colheres de sopa de azeite
- 300 g de bacalhau cozido e desfiado
- 1 maço de brócolos

modo de preparar:

coloque 6 colheres de sopa de azeite numa panela e frite o alho até dourar. junte a cebola e o brócolos cozido e picado. deixe refogar e acrescente o bacalhau desfiado. misture o arroz cozido, mexa bem regue com bastante azeite.

Arroz com amêndoas e creme de damasco

- Palmira Onofre - tel: (011)572 24 20
- 2 xícaras de chá de arroz
- 50 g de margarina
- sal a gosto
- 1 cebola pequena ralada
- 6 xícaras de chá de água
- 100 g de amêndoas sem pele cortadas em tirinhas e
- passadas em 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sobremesa de páprika

modo de preparar:

derreta a manteiga e junte a cebola. acrescente o arroz e as amêndoas passada por 1 colher de sopa de manteiga.

refogue normalmente.

creme de damasco

- 100 g de damasco seco
- 2 xícaras de chá de água
- 1 colher de sopa de karo

bata no liquidificador o damasco com a água e o karo. leve ao fogo e deixe ferver até virar uma calda. enforme o arroz em uma assadeira de anel untada com manteiga. depois de frio desenforme e sirva com o creme por cima ou a parte.

Arroz com espinafre light

Indicada por: Cyber Cook

Para o creme:

- 150 g de ricota
- 1/2 xícara de leite desnatado
- 1 colher de sopa rasa de margarina light
- 1/2 colher de chá rasa sal
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado ou 2 colheres de sopa de queijo prato light.

Para o arroz:

- 2 xícaras de chá de arroz
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 cebola ralada
- 1 dente de alho esmagado
- sal a gosto

- 200 g de espinafre cozido e picado miúdo (não esqueça de espremer bem, antes de picar)

Prepare o creme: Bata todos os ingredientes no liquidificador, ou processador, até que fique um creme bem homogêneo, sem as "bolinhas" da ricota. Reserve.

Leve uma panela ao fogo e, quando aquecer, coloque o óleo e refogue a cebola e o alho. Acrescente o arroz e frite-o até que esteja sequinho. Junte quatro xícaras de chá de água fervendo e deixe cozinhar, abaixando o fogo, assim que ferva. Quando estiver quase seco, junte o espinafre, mexa bem. Quando já seco, junte o creme e desligue o fogo. Mexa bem o arroz, antes de servir.

Arroz com Legumes (6 a 8 porções)

INGREDIENTES

- 2 cenouras
- 3 batatas
- 4 ovos
- 2 xícaras de arroz cozido Frida
- 250 g de vagem
- 1 xícara de queijo ralado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo Frida
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 copos de leite
- sal, pimenta, cebola ralada

MODO DE PREPARAR

Pique os legumes e cozinhe em água e sal. Depois de cozidos, escorra e acrescente a farinha Frida dissolvida no leite, a manteiga, as gemas desmanchadas, sal e pimenta. Leve ao fogo, mexendo sempre, para não embolotar. Deixe ferver e retire do fogo. Depois de frio junte o arroz cozido Frida, o queijo ralado e as claras batidas em neve. Unte uma forma com manteiga e farinha de rosca, jogue a massa dentro e leve a assar em fogo médio. Sirva quente. se quiser faça um molho de tomate e cubra o arroz.

ARROZ COM LENTILHA do Almanara

No Almanara, para 8 pessoas, as lentilhas (3 xícaras), bem lavadas, são cozidas em 2 litros de água por uns 10 minutos em fogo brando.

Junta-se então, na mesma panela, arroz (1 xícara e meia) lavado e escorrido, sal e 3 cebolas médias cortadas em meias-luas e já douradas numa frigideira à parte com azeite de oliva (1 xícara). Mais uns 10 minutos de cozimento suave. Em uma travessa, sobre o arroz com lentilhas espalham-se fatias finas de 4 abobrinhas e cebolas fatiadas em meias-luas, ambas fritas em azeite.

Arroz Cremoso de Forno (6 porções)

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de arroz Frida cozido em água e sal
- 100 g de presunto cortado em tirinhas
- 100 g de queijo mussarela cortado em tirinhas

Para o molho cremoso:

- 350 g de creme de leite (nata)
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 gemas
- Tempero verde picado
- sal a gosto
- Manteiga para untar

MODO DE PREPARAR

Em uma vasilha coloque o creme de leite, o leite, as gemas, o tempero verde, o sal e misture bem. Unte um refratário com manteiga, coloque uma camada de arroz, o molho cremoso, uma camada de presunto e outra de queijo. Novamente uma camada de arroz, o restante do presunto e do queijo. Termine colocando o restante do molho cremoso. Leve ao forno pré-aquecido até derreter o queijo. Sirva em seguida.

Arroz Cremoso Cybercook

- 4 xícaras de arroz cozido
- 200g de presunto em fatias
- 200g de queijo muzzarella em fatias
- manteiga para untar

Molho:

- 4 gemas batidas
- 1 lata de creme de leite, sal
- cheiro verde picado

Unte uma forma refratária, coloque uma camada de arroz. Regue com um pouco do molho alterne uma camada de presunto com uma de queijo. Outra camada de arroz, um pouco mais de molho... Repita as camadas, sendo a última de queijo e molho. Leve ao forno moderado 180° C. Derretendo o queijo, sirva imediatamente.
Acompanha batata palha.

Arroz cuiabano

- arroz
- batatinha frita em cubos
- banana da terra frita em rodela
- molho de carne moída ou frango desfiado
- tomate, cheiro verde, alho e cebola (para o molho)
- queijo mussarela (fatiado)
- uva passa (branca ou preta)

cozinhe o arroz ao ponto (se possível bem soltinho) coloque uma camada de arroz, uma de molho, uma de batatinha frita, uma de banana frita e uma de queijo. repita o processo até acabar os ingredientes.
quanto a quantidade, será definida de acordo com o número de pessoas a serem servidas.

sugestão: quando chegar ao fim coloque a última camada de queijo passe por cima do queijo uma fina camada de ovos batidos com gema e clara e leve ao forno ficará bem crocante a parte de cima do prato.

Arroz do Ratinho

- Apresentador: Ratinho

Ingredientes:

01 kg de arroz
01 kg de frango em pedaços pequenos
04 cebolas
01 cabeça de alho
01 maço de cheiro verde
02 colheres de sopa de óleo
sal e pimenta do reino a gosto
colorau
miúdos de frango

Modo de preparo:

Colocar o óleo, para fritar a cebola e o alho.
Quando estiver dourado acrescentar o arroz e em seguida o frango.
Colocar os outros temperos e acrescentar então a água fervente. Deixar cozinhar até secar a água.

Arroz de polvo à Tantan
Cybercook

- 1 quilo de polvo limpo e cortado em pedaços
- 2 copos de vinho tinto de ótima qualidade
- brócolos cortado em pedaços e limpo
- 4 xícaras de arroz

na véspera, limpe o polvo, corte em pedaços e tempere com sal, alho e vinho. No dia: em uma panela, faça refogado de alho, azeite e sal, coloque o polvo. A seguir, coloque uma colher de extrato de tomate e uma xícara de água. deixe cozinhar em fogo baixo por 10 minutos. Depois acrescente o vinho usado para tempero de véspera. Cozinhar por mais 10 minutos e acrescentar o brócolos, mexer e depois reservar.

Em outra panela preparar o arroz normalmente, porém, quando estiver com pouca água abaixar o fogo e acrescentar o polvo e seus ingredientes. Deixar cozinhar sem deixar secar. Servir bem molhado e com azeitonas pretas enfeitando. Esta é uma receita ensinada por uma portuguesa.

Arroz de pollo ou galinhada
- Don Pepe

Ingredientes

- 3 xícaras de arroz
- 1 galo ou um frango
- 3 colheres de aceite
- 3 tomates em pedaços
- 1 pimentão verde em tiras
- 5 dentes de alho sem pele
- 1 cebola picada
- Vagem a gosto
- Salsinha a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de asarão
- Ervilha a gosto
- 1 pimenta assado na brasa (limpar e cortar em tiras)

Modo de preparar

Tirar o sangue do galo. Colocar sal num prato para coagular o sangue, fritar e cortar em pedaços. Cortar o galo nas juntas. Cozinhar tudo junto com o miúdo até estar mole (reservar a água cozida). Refogar o alho o pimentão verde acrescentar o caldo do frango, corrija o sal e quando estiver fervendo colocar o asarão, o arroz e o sangue. Estando o arroz no ponto deixar secar e esta pronto.

Enfeitar:

Enfeitar com as ervilhas o pimentão em tiras salsinha picada e azeite

Rendimento: 6 porções + ou -

Arroz de panela de pressão
(de 3 minutos) - Miriand Teixeira

- 2 xícaras de chá de arroz lavado
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola pequena ralada
- 250 g de carne seca dessalgada e aferventada
- 200 g de lombo de porco dessalgada e aferventada
- ½ pimentão vermelho picado
- 1 cenoura ralada
- 4 xícaras de chá de água quente
- Sal a gosto

Refogue o arroz na panela de pressão com as carnes, a cebola, , o pimentão e a cenoura. Adicione a água fervente e o sal. Tampe a panela, deixe ferver por 3 minutos e destampe depois de 20 minutos. Retire e sirva acompanhado com bananas fritas e batatas doces fritas.

Modo de preparo

Rendimento: 5 a 6 porções

Arroz de lavrador

- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola
- 2 tomates
- Salsa
- Sal a gosto
- 1 pedaço de chouriça
- 3 xícaras de arroz
- 1/2 kg de repolho

Ponha numa panela o azeite, a cebola e os tomates picados, a salsa, o sal e a chouriça cortada em rodela. Deixe refogar bem. Jogue, então, o repolho cortado em pedaços, bem lavado e escaldado, e refogue mais um pouco. Acrescente 6 xícaras de água. Finalmente, coloque o arroz e mexa com um garfo para ficar cozido por igual. Cozinhe em fogo alto e depois abaixe para acabar de secar.

Arroz de forno

- Laka Brandão
- 5 xícaras de chá de arroz cru bem lavado
- 4 colheres de sopa de óleo
- 3 dentes de alho
- 1 cebola média
- Sal a gosto
- 10 xícaras de chá de água fervente
- 2 colheres de sopa de creme de leite sem soro
- 5 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 2 gemas passadas pela peneira
- ½ copo de leite
- Margarina para untar
- Farinha de rosca para polvilhar
- 2 ovos cozidos e fatiados
- Recheio
- ½ k de camarões médio limpos

- Caldo de limão
- 4 colheres de sopa de azeite
- 6 tomates sem pele e sem sementes
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta a gosto
- ½ maço de cheiro verde picado
- 200 g de azeitonas verdes picadas
- 1 lata de ervilhas
- 1 vidro de palmito

Modo de preparo

Refogar o arroz do modo tradicional, juntar o creme de leite, o queijo ralado, as gemas dissolvidas no leite e misturar bem o arroz que deve ainda estar quente.

Untar uma assadeira com margarina e polvilhar com farinha de rosca. Colocar a metade do arroz, levar ao forno médio de 25 a 30 minutos. Desenformar e decorar a gosto e servir.

Arroz de braga

- Evelin Duarte

- ½ k de frango cortado em pedaços pequenos
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 50 g de toucinho defumado picadinho
- 2 xícaras de chá de arroz
- ½ paio cortado em lascas finas
- 1 lingüiça portuguesa picadinha
- 3 tomates
- 3 xícaras de chá de água
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Ponha o frango num refratário e tempere com sal, pimenta e vinagre. Junte o toucinho e leve ao microondas por 10 minutos em potência alta.

Acrescente os demais ingredientes e misture tudo muito bem. Cubra e leve ao microondas por mais 25 minutos em potência alta.

Arroz da Vovó

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 04 colheres de sopa de óleo
- 03 xícaras de chá de arroz lavado e escorrido
- 01 cebola média picada
- 02 dentes de alho picados
- 01 folha de louro
- ½ kg de carne seca aferventada e desfiada
- 02 xícaras de chá de pinhão cozido descascado e cortado em lascas
- 01 pimentão vermelho cortado em pequenos cubos
- cebolinha verde picada a gosto
- 06 xícaras de chá de água fervendo

Modo de Preparo:

Deixe a carne seca de molho por 24 horas e troque a água várias vezes. Leve a água para ferver e nela coloque a carne, deixando ferver por 5 minutos.

Escorra a água, colocando-a novamente em água fervendo e deixe por 45 minutos.

Escorra-a novamente, desfiando-a em seguida.

No óleo, refogue a cebola, em seguida o alho e o pimentão, coloque a carne desfiada e frite-a bem.

Coloque o arroz para refogar.

Estando tudo refogado junte as seis xícaras de chá de água fervendo, a folha de louro e faça correção de sal.

Abaixe o fogo e espere secar toda a água.

Desligue o fogo.

Deixe abafado por 15 minutos, coloque as lascas do pinhão e revolva com cuidado para que tudo fique bem agregado.

Coloque a cebolinha na hora de servir.

Sirva acompanhado de um delicioso refogado de abóbora.

Arroz da Tia Jandra

- Irmãs Galvão

Ingredientes:

02 colheres de manteiga

02 cebolas grandes cortadas

04 xícaras de água

02 xícaras de grão de bico cozido (reservar a água do cozimento)

1.1/2 kg de músculo cozido e desfiado (reservar a água).

Água suficiente para cobrir a carne.

02 xícaras de arroz

sal

cheiro verde

canela em pó

Modo de preparo:

Dourar a cebola na manteiga e formar as camadas dos ingredientes; em uma panela grande:

1ª camada - grão de bico cozido

2ª camada - músculo desfiado

3ª camada - arroz lavado, sal, cheiro verde, água da carne, água do grão de bico.

Acrescentar mais água se necessário.

Polvilhar com a canela em pó.

Cozinhar até secar a água, retire do fogo e embrulhe a panela em jornal por 2 horas.

Rendimento: 08 pessoas

Arroz expresso

- Culinarista: Cecília Biju

ingredientes:

- 02 xícaras de chá de arroz escolhido e lavado (utilizar em 2 vezes)

- 300 gr de carne moída (patinho)

- ½ xícara de chá de cebola picada (utilizar em 2 vezes)

- 1/3 xícara de chá de óleo (utilizar em 2 vezes)
- 01 lata de milho escorrido
- 01 lata de ervilha escorrida
- ½ xícara de chá de cenoura em cubos
- ¼ xícara de chá de azeitonas picadas
- 1/3 xícara de chá de óleo (utilizar em 2 vezes)
- 05 xícaras de chá de água
- 02 cubos caldo de galinha
- 50 gr de parmesão ralado

modo de preparo:

- pegue metade do arroz e misture com a metade do óleo, cebola e o total de carne moída, distribua nas laterais de um refratário untado com óleo.reserve.
- pegue a outra parte do arroz, misture o restante do óleo e da cebola, junte com o milho, ervilha, cenouras, azeitonas e disponha no centro do refratário.
- dissolva os cubos de galinha e uma xícara de chá de água fervendo. junte o restante da água e o queijo ralado, coloque cuidadosamente sobre o arroz.
- tampe e leve ao forno até secar; mais ou menos 40 minutos.
- servir quentinho com salada de folhas.

porção para 05 pessoas.

Arroz estilizado aos Queijos

Cybercook

- arroz branco na água e sal cozido pouco mais que ao dente.
- manteiga
- 01 cebola grande
- queijos, parmesão, catupiry, mussarela e prato
- champignons
- 01 ou 02 latas de creme de leite light(depends sempre da quantidade de arroz)
- 01 copo de leite

Coloque manteiga para derreter na panela de teflon. Junte cebola bem picadinha e deixe dourar. Junte após ter picado os queijos mussarela, prato e catupiry, mexa até que vire uma massa cremosa. Coloque então o creme de leite, o leite o queijo parmesão e os champignons. Mexa mas não deixe ferver, esquentar até sentir que já houve homogeneização. Misture com o arroz já pronto mas deixe-o cremoso. Sirva em seguida com carne e molho cremoso madeira ou de champignons.

Arroz especial

- Elizabete Ribaldo

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz (lavado e escorridos)
- 2 colheres de sopa de óleo
- 100 g. De chapignon picado
- 100 g de presunto picado

- 1 copo de requeijão
- 500 ml de creme de leite

Modo de preparar

Refogue o arroz com óleo, presunto e champignon. Adicione 4 xícaras de água quente e deixe cozinhar. Depois de cozido enforme numa forma de anel. Desenforme e faça a cobertura.

Cobertura

Leve ao fogo o creme de leite até ferver, adicionar o requeijão, misturar bem até dissolver completamente. Despeje sobre o arroz e sirva em seguida.

Arroz Especial com Berinjela

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 500 gr de arroz cozido
- 200 gr de mussarela em fatias
- 05 berinjelas cortadas no sentido do comprimento em fatias bem finas ligeiramente temperadas com sal
- ½ xícara de chá de salsinha picada
- 700 gr de carne moída refogada
- 01 lata de molho de tomate ou 06 tomates maduros batidos no liquidificador
- queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

- Untar um refratário com margarina, colocar camadas de carne, arroz, fatias de berinjela, fatias de mussarela, arroz novamente e assim até terminar.
 - Sendo a última camada de berinjela e salsinha.
 - Coloque o molho fervendo e polvilhe queijo ralado, leve ao forno por 20 minutos.
 - Servir com salada.
- Obs: As fatias de berinjela são ligeiramente fritas em óleo.

Arroz egípcio

Para o arroz

- 1 kg de peito de frango
- 2 cebolas em pedaços
- 1 alho-poró (parte branca) em rodela
- 1 cenoura em rodela
- 2 1/2 xícaras de arroz

Para o molho

- 2 xícaras de caldo do cozimento do frango
 - 200 g de amêndoas sem pele
 - 200 g de pignoli
- manteiga

Prepare o arroz: cozinhe o peito de frango com as cebolas, o alho-poró e a cenoura cortada em água suficiente para cobrir por 20 minutos. Retire o frango e desfie. Cozinhe o arroz com o caldo do frango e reserve.

Prepare o molho: toste a amêndoa e o pignoli separadamente na manteiga e reserve. Separe um pouco de amêndoa e pignoli tostados para enfeitar e passe o restante no processador de alimentos. Em uma panela, junte o caldo de frango, as amêndoas e os pignolis moídos e leve ao fogo por 5 minutos.

Coloque o arroz em uma travessa com o frango desfiado à volta. Salpique com o pignoli e a amêndoa tostados. Sirva o molho à parte.

Para 8 pessoas

Arroz Doce Super fácil

- 01 xícara de arroz
- 01 lata de leite condensado
- canela em pó

Lave o arroz e escorra bem. Leve ao fogo numa panela grande com 01 litro e meio de água. Quando ferver, abaixe o fogo e cozinhe até que o arroz fique macio.

Junte o leite condensado, misture bem e retire do fogo. Sirva polvilhado com canela.

Arroz-Doce Mulato (8 a 10 porções)

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz Fritz lavado e escorrido
- 6 xícaras (chá) de leite quente
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 cravos-da-índia
- 3 paus de canela
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ovo batido
- manteiga para untar

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de vinho tinto
- 1 xícara (chá) de uva passa sem sementes

MODO DE PREPARAR

Leve o arroz ao fogo com 2 xícaras (chá) de água quente. Cozinhe por 10 minutos e acrescente metade do leite misturado com o açúcar. Deixe em fogo baixo por mais 15 minutos. Adicione o restante do leite, os cravos-da-índia e a canela. Cozinhe por mais 30 minutos, sempre em fogo baixo.

De vez em quando, mexa com uma colher de pau para que o arroz não grude no fundo da panela.

Tire a panela do fogo enquanto o arroz ainda estiver úmido. Elimine os cravos-da-índia e a canela. Junte a manteiga e o ovo e misture bem. Passe o arroz ainda quente para uma forma com buraco no meio untada. Aperte bem e espere esfriar. Depois, leve à geladeira.

Para preparar a calda: aqueça o açúcar com 1 xícara (chá) de água. Junte o vinho e a uva passa. Deixe no fogo até engrossar (cerca de 15 minutos), sem parar de mexer. Espere esfriar. Desenforme o arroz e regue com a calda. Sirva gelado.

Arroz doce diet

Ingredientes

- _ 3 e 1/2 xícaras - Leite desnatado
- _ 1/4 de xícara - Arroz cru
- _ 8 colheres de sopa - Passas
- _ 1 unidade - Ovo (batido)
- _ 1 colher de chá - Baunilha
- _ 1/2 colher de chá - Casca de limão ou de laranja (ralada)
- _ Adoçante à gosto
- _ 1/4 colher de chá - Canela em pó

Modo de preparo

1. Misture o arroz e o leite numa panela, tampe e cozinhe em fogo bem lento por 1 hora ou até que o arroz esteja macio.
2. Acrescente as passas nos últimos 10 minutos de cozimento.
3. Retire do fogo e junte a baunilha, a casca ralada e o adoçante.
4. Coloque num recipiente, salpique com a canela e leve a geladeira.

Informações ou sugestões: pitaline@hotmail.com

Arroz Doce de Micro

Serve: 6 pessoas

Calorias: 218 por porção

Tempo Total de preparo

5 minutos para preparar

44 minutos no microondas

Ingredientes

- 100g de arroz
- 3 ½ xícaras de leite
- 75g de açúcar
- 75g de passas
- 1 pitada de canela em pó

Modo de fazer

Colocar o arroz, o leite e o açúcar num refratário. Tampar e levar ao microondas por 9 minutos na potência máxima, mexendo na metade do tempo. Abrir o forno, mexer e voltar a cozinhar por mais 35 minutos na potência 70.

Mexer após 15 minutos. Misturar as passas e a canela. Deixar descansar coberto por 10 minutos antes de servir. Pode ser servido quente ou frio.

Como congelar
Em pote plástico com tampa.

Como descongelar
Por 10 minutos na potência média.

Arroz Natalino light
Indicada por: Cyber Cook

- 2 xícaras de chá de arroz limpo e lavado
- 1 colher de sopa de óleo vegetal
- 1 colher de chá de margarina light
- 1/2 cebola ralada
- 4 xícaras de chá de água
- 1 xícara de chá de champignons em lâminas
- 150 g de queijo prato ralado grosso E se experimentar a ricota cremosa-
- 1 xícara de chá de espinafre cozido picado
- 1/2 xícara de chá de leite desnatado
- sal a gosto

Aqueça uma panela não aderente e nela coloque o óleo vegetal e a margarina. Junte a cebola e refogue-a . Acrescente o arroz e refogue-o até que seque. Junte a água. Depois de 5 minutos de fervura, acrescente os champignons e o espinafre e deixe cozinhar até que o arroz esteja macio. Antes de desligar o fogo, junte o leite e o queijo prato ralado. Misture bem com um garfo (use garfo de madeira para não estragar a panela anti-aderente).

Cyberdicas: No lugar do queijo prato e leite, experimente usar requeijão light.

Arroz mole
Cybercook

- 3 xícaras de arroz lavado e escorrido
- 1 alho amassado
- 1/4 cebola cortada em cubos pequenos
- 1 raspa de manjerição
- 1 pitada de orégano
- óleo para fritar
- 1/2 queijo tipo "Minas Frescal"

Junte ao óleo o alho, a cebola, o manjerição e o orégano. Após bem seco, frite o arroz nesta mistura. Acrescente o queijo, em generosas fatias. Cubra a mistura com água fria e deixe secar como faz normalmente no preparo do arroz. Após cozido, o queijo irá se agregar ao arroz, sendo excelente para acompanhamento de frangos e carnes mais fortes como pernil e lombo assado. Atenção: este prato tem que ser servido bem quente. Se gostar, pode misturar repolho (pequena quantidade) no momento da fervura.

Arroz Maria Isabel

- 1 quilo de frescal de boa qualidade
- 1 quilo de arroz parbolizado
- 1 maço de cebolinha
- 1 maço de salsa
- sal a gosto
- 2 dentes de alho
- 1 cabeça de cebola media.
- 1/4 xícara de azeite de oliva, de boa qualidade.

Corte o frescal até que o mesmo fique do tamanho de 0,5 cm (pique-o ainda quase congelado, para facilitar o corte). Frite o frescal ate que o mesmo fique dourado. Acrescente o alho, deixe fritar, acrescente a cebola, dando-lhe uma leve fritada e desligue. Faça o arroz de modo que fique ao dente, em separado. Misture o arroz ao dente (preferencialmente frio) ao frescal frito, regue com o azeite de oliva, Aqueça o prato e decore por cima com a salsa e a cebolinha. Tenham um bom proveito.
Dica: O frescal de São Joaquim/SC e o mais indicado para o preparo desta maravilha.

Frescal: Um corte de carne de primeira seco ao sereno e que utiliza-se sal no preparo, muito encontrado no Sul do Brasil, porém, não pode ser confundido com carne de sol ou charque, pois é muito diferente.

Arroz italiano

- 2 xícaras de chá de arroz cru
- 250 g de queijo mussarela
- 1 lata de purê de tomates
- 100 g de toicinho defumado em fatias
- 1 cebola grande cortada em rodela finas
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 3 berinjelas cortadas em rodela finas e fritas na gordura
- 1 colher de sopa de molho de pimenta Cica
- 1 1/2 xícara de água
- Sal a gosto

Molho

Coloque um pouco de óleo numa panela, acrescente o toicinho, a cebola, o sal, o molho de pimenta, o purê de tomates e 1 1/2 xícara de água e deixe o molho cozinhar. Depois de pronto, reserve a metade e acrescente à outra 3 xícaras de água mais o arroz. Deixe cozinhar lentamente.

Arrumação do prato

Num pirex untado, coloque uma camada de arroz, as berinjelas fritas, o queijo mussarela, o molho reservado, metade do parmesão, outra camada de arroz e o restante do parmesão. Leve ao forno por 20 minutos.

Arroz egípcio

Para o arroz

1 kg de peito de frango
2 cebolas em pedaços
1 alho-poró (parte branca) em rodelas
1 cenoura em rodelas
2 1/2 xícaras de arroz
Para o molho

2 xícaras de caldo do cozimento do frango
200 g de amêndoas sem pele
200 g de pignoli
manteiga

Prepare o arroz: cozinhe o peito de frango com as cebolas, o alho-poró e a cenoura cortada em água suficiente para cobrir por 20 minutos. Retire o frango e desfie. Cozinhe o arroz com o caldo do frango e reserve.
Prepare o molho: toste a amêndoa e o pignoli separadamente na manteiga e reserve. Separe um pouco de amêndoa e pignoli tostados para enfeitar e passe o restante no processador de alimentos. Em uma panela, junte o caldo de frango, as amêndoas e os pignolis moídos e leve ao fogo por 5 minutos.

Coloque o arroz em uma travessa com o frango desfiado à volta. Salpique com o pignoli e a amêndoa tostados. Sirva o molho à parte.

Para 8 pessoas

Arroz selvagem com papaia verde e haddock

- Cheff de cozinha: Glenys Silvestre
ingredientes:

- 200 gr de arroz selvagem
- 1 xícara de arroz branco medido cru
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- 1 litro de leite
- 700 gr de haddock
- sal e pimenta
- 2 papaias verdes com casca e bem picadas

modo de fazer:

- deixe o haddock de molho no leite de um dia para outro (menos uma xícara)
- escorra e cozinhe no restante do leite. escorra
- desfolhe o haddock em pedaços generosos.
- frite-os no azeite. reserve.
- cozinhe o arroz selvagem em água e sal.
- refogue na manteiga, cebola e alho o arroz branco.

- no mesmo azeite em que fritou o haddock, frite a papaia. misture o arroz branco no arroz selvagem.
- cubra com a papaia.
- sobre a papaia coloque o haddock bem quente.

Arroz Santo Antonio

- 500 g de carne seca demolhada por 24 horas, aferventada e posteriormente desfiada;
- 3 xícara de chá de arroz lavado e escorrido;
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picado
- 6 colheres de sopa de óleo
- Sal a gosto
- 1 folha de louro
- 6 xícaras de chá de água fervente

Refogue a carne desfiada no óleo, junte os temperos, deixe dourar, junte o arroz, frite-o em seguida juntando a água, corrija o sal e deixe secar normalmente.

Em seguida junte ao arroz pronto:

- 1 xícara de chá de milho verde aferventado
- 1 xícara de chá de pinhão cozido e fatiado
- 5 colheres de sopa de cebolinha verde picada.
- 1 pimentão vermelho picado em cubinhos (passado no óleo)
- 2 ovos cozidos picados
- 1 xícara de chá de batata palha

Misture tudo muito bem, mantendo aquecido. Coloque na travessa, decore com anéis de cebola molhada na cerveja, passadas na farinha de trigo e fritas.

Sirva acompanhado de bananas a milanesa e um delicioso kibebe.

Arroz rico

- 3 xícaras de chá de arroz
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 peito de frango cozido em tempero e desfiado
- 1 dente de alho
- 1/2 cebola ralada
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 xícaras de chá (ou pouco menos) de uvas passas
- 1 lata de milho verde
- 6 xícaras de chá de água (junte o caldo do cozimento do frango e meça)
- sal a gosto
- 1 xícara de amêndoas peladas, ligeiramente assadas e picadas em lascas

Numa panela adequada à quantidade, coloque a manteiga e frite a cebola e o alho, até que estejam dourados. Junte o frango desfiado e refogue mais

um pouco. Acrescente o arroz e refogue até que esteja seco. Junte o líquido, o cubo de caldo e o milho verde. Depois que ferver, prove e salgue. Espere mais uns 5 minutos e junte as passas e amêndoas. Deixe acabar de secar em fogo baixo.

Cyberdica: O arroz ficará sempre solto se, ao tirá-lo da panela, utilizar-se de um garfo para soltá-lo.

Arroz parisiense

- Anka Popovik

Ingredientes:

- 02 xícaras chá de arroz
- 04 xícaras chá de água
- 01 cubo de caldo de galinha
- Fazer o arroz e reservar

Molho branco:

- 01 copo de requeijão
- 02 colheres de sopa de manteiga
- ½ xícara de chá de cebola ralada
- 01 dente de alho picado
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ litro de leite
- Sal e noz moscada ralada

Outros Ingredientes:

- 300 gr presunto em cubos
- 300 gr de queijo prato em cubos
- 01 vidro de cogumelos fatiados
- 04 ovos inteiros
- 50 gr queijo ralado
- ½ xícara salsa picada
- Sal

Modo de preparar

Fazer o molho branco. Colocar no refratário o arroz, presunto, queijo, molho e fazer camadas. Por último bater os ovos com o queijo ralado e salsa e derramar por cima. Levar ao forno para gratinar.

Arroz para Sushi

Cybercook

- 2 xícaras de arroz para Sushi
- 3 xícaras de água
- 1/2 xícara de vinagre de arroz
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de sal (café)

Deixe o arroz de molho por 30 minutos, depois lave bem até a água ficar cristalina. Então coloque no fogo brando com tampa até secar e ficar bem inchado Misture o vinagre o sal e açúcar, até dissolver bem.

Coloque o arroz ainda quente em uma bacia plástica e vá despejando devagar a mistura de vinagre mexendo com movimentos rápidos com o ventilador ligado para esfriar, não deixar ficar melado. Pode ser usado em até 24 hs. Manter coberto.

Arroz para arranjar marido

- 1 1/2 xícara de arroz
 - 1 xícara de leite
 - 1 lata de leite condensado
 - 1 xícara de mel
 - raspas de laranja
 - cravo e canela em pó
 - 1/2 xícara de açúcar
 - água para cozinhar o arroz
- Duas alianças de ouro
Um pedaço de linha branca

Lave o arroz. Cozinhe com o açúcar, cravo, canela e raspas de laranja. Quando estiver cozido, coloque o leite, o mel e o leite condensado misture tudo, coloque as duas alianças amarradas com a linha e leve ao fogo novamente, vá mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Desligue o fogo, tire as alianças amarradas com a linha. Comer o arroz antes de esfriar totalmente e antes de desamarrar as alianças. Polvilhar com canela.

BOA SORTE !!!

ARROZ NEGRO

Ingredientes:

600 gr de arroz
1,25 litros de caldo de pescado e marisco
1/2 kg cebola picadinha.
4 dentes de alho picadinho.
2 tomates maduros picado
um pouco de salsa picada
1/2 Kg. Lulas bem pequenas (só tiramos o intestino)
um pimentão picadinho.
azeite de oliva e sal.

Modo de fazer:

Em uma panela coloque o azeite com um pouco de sal e quando estiver quente coloque a cebola a dourar em fogo lento. Adicionar as lulas, um pouco depois o alho, o tomate picado, colocamos o pimentão e a salsa, damos umas mexidas para que solte a tinta da lula, colocamos o arroz, o caldo, verificamos o sal deixamos secar os primeiros 5 minutos a fogo vivo e os outros 15 minutos restantes a fogo lento.

Arroz rico

- 3 xícaras de chá de arroz
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 peito de frango cozido em tempero e desfiado
- 1 dente de alho
- 1/2 cebola ralada
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 xícaras de chá (ou pouco menos) de uvas passas
- 1 lata de milho verde
- 6 xícaras de chá de água (junte o caldo do cozimento do frango e meça)
- sal a gosto
- 1 xícara de amêndoas peladas, ligeiramente assadas e picadas em lascas

Numa panela adequada à quantidade, coloque a manteiga e frite a cebola e o alho, até que estejam dourados. Junte o frango desfiado e refogue mais um pouco. Acrescente o arroz e refogue até que esteja seco. Junte o líquido, o cubo de caldo e o milho verde. Depois que ferver, prove e salgue. Espere mais uns 5 minutos e junte as passas e amêndoas. Deixe acabar de secar em fogo baixo.

Cyberdica: O arroz ficará sempre solto se, ao tirá-lo da panela, utilizar-se de um garfo para soltá-lo.

Arroz parisiense

- Anka Popovik

Ingredientes:

- 02 xícaras chá de arroz
- 04 xícaras chá de água
- 01 cubo de caldo de galinha
- Fazer o arroz e reservar

Molho branco:

- 01 copo de requeijão
- 02 colheres de sopa de manteiga
- ½ xícara de chá de cebola ralada
- 01 dente de alho picado
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ litro de leite
- Sal e noz moscada ralada

Outros Ingredientes:

- 300 gr presunto em cubos
- 300 gr de queijo prato em cubos
- 01 vidro de cogumelos fatiados
- 04 ovos inteiros
- 50 gr queijo ralado
- ½ xícara salsa picada
- Sal

Modo de preparar

Fazer o molho branco. Colocar no refratário o arroz, presunto, queijo, molho e fazer camadas. Por último bater os ovos com o queijo ralado e salsa e derramar por cima. Levar ao forno para gratinar.

Arroz Santo Antonio

- 500 g de carne seca demolhada por 24 horas, aferventada e posteriormente desfiada;
- 3 xícara de chá de arroz lavado e escorrido;
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picado
- 6 colheres de sopa de óleo
- Sal a gosto
- 1 folha de louro
- 6 xícaras de chá de água fervente

Refogue a carne desfiada no óleo, junte os temperos, deixe dourar, junte o arroz, frite-o em seguida juntando a água, corrija o sal e deixe secar normalmente.

Em seguida junte ao arroz pronto:

- 1 xícara de chá de milho verde aferventado
- 1 xícara de chá de pinhão cozido e fatiado
- 5 colheres de sopa de cebolinha verde picada.
- 1 pimentão vermelho picado em cubinhos (passado no óleo)
- 2 ovos cozidos picados
- 1 xícara de chá de batata palha

Misture tudo muito bem, mantendo aquecido. Coloque na travessa, decore com anéis de cebola molhada na cerveja, passadas na farinha de trigo e fritas.

Sirva acompanhado de bananas a milanesa e um delicioso kibebe.

Arroz selvagem com papaia verde e haddock

- Cheff de cozinha: Glenys Silvestre
ingredientes:

- 200 gr de arroz selvagem
- 1 xícara de arroz branco medido cru
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- 1 litro de leite
- 700 gr de haddock
- sal e pimenta
- 2 papaias verdes com casca e bem picadas

modo de fazer:

- deixe o hadock de molho no leite de um dia para outro (menos uma xícara)
- escorra e cozinhe no restante do leite. escorra
- desfolhe o haddock em pedaços generosos.
- frite-os no azeite. reserve.

- cozinhe o arroz selvagem em água e sal.
- refogue na manteiga, cebola e alho o arroz branco.
- no mesmo azeite em que fritou o haddock, frite a papaia. misture o arroz branco no arroz selvagem.
- cubra com a papaia.
- sobre a papaia coloque o haddock bem quente.

Arroz Temperado de Forno

Ingredientes

1 xícara e meia de arroz cru
 1 ovo batido
 3 colheres de sopa de queijo ralado
 1 colheres de sopa de óleo
 ½ cebola picada
 1 dente de alho amassado
 2 tomates picado
 Salsa picada
 1 lata de ervilha
 1 cenoura grande ralada
 100 gramas de presunto picadinho ou frango (peito cozido e desfiado) 4
 xícaras de
 chá de água quente
 Sal

Modo de Preparo

Lave o arroz, a seguir misture os demais ingredientes. Coloque em um pirex grande e untado. Asse em forno médio ate secar a água. Servir quente.

Arroz tropical

- Lúcia Aguiar - fone: 533.37.61
- 1 abacaxi grande
- 3 colheres /s de óleo
- 250 g de peito de frango cortado em tiras
- 1 tablete de caldo de galinha dissolvido em uma xícara de água
- 1 colher /s de açúcar
- 1 colher (café) de pimenta do reino
- 2 colheres /s de uva-passas branca
- 2 xícaras de arroz cozido só em água
- ½ lata de leite de coco em pó
- 1 colher de sopa de coentro ou salsa picada
- 4 colheres de sopa de nozes pecan picadas

modo de preparar:

corte o abacaxi ao meio no sentido do comprimento, retire a polpa, reservando as metades para usar no final.
 separe 2 xícaras de chá de polpa de abacaxi e bata no liquidificador. reserve.
 numa panela, aqueça o óleo e refogue o frango. junte o caldo de galinha, o açúcar e a pimenta. mexa e cozinhe durante alguns minutos. adicione a

polpa de abacaxi, as uvas passas, o arroz cozido e o leite de coco em pó. deixe ferver. retire do fogo e salpique a salsa. acomode esta mistura nas duas metades do abacaxi, polvilhe nozes pecan e leve ao forno por 10 minutos.

Arroz verde do Michel
Indicada por: Cybercook

- 2 xícaras de arroz limpo
- 100 g de manteiga
- 1 cebola média ralada
- 1 dente de alho picado
- 4 xícaras de água fervendo
- 200 g de espinafre cozido, picado (pesar já cozido e espremido)
- sal e pimenta a gosto
- 1 lata de creme de leite
- queijo parmesão

Refogue a cebola e o alho na manteiga, até que a cebola fique transparente. Junte o arroz e refogue até que seque. junte a água, tempere com sal e pimenta. Deixe ferver por uns minutos, até que esteja com pouca água. Junte o espinafre. Quando estiver seco, junte o creme de leite e o queijo ralado, mexendo bem e desligue o fogo. O espinafre deve ser picado bem miudinho, podendo até ser passado no processador, sem exageros, claro. Não esqueça de espremer-lo após o cozimento, deixando-o bem sequinho.

Arroz para Sushi
Cybercook

- 2 xícaras de arroz para Sushi
- 3 xícaras de água
- 1/2 xícara de vinagre de arroz
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de sal (café)

Deixe o arroz de molho por 30 minutos, depois lave bem até a água ficar cristalina. Então coloque no fogo brando com tampa até secar e ficar bem inchado. Misture o vinagre, o sal e o açúcar, até dissolver bem. Coloque o arroz ainda quente em uma bacia plástica e vá despejando devagar a mistura de vinagre, mexendo com movimentos rápidos com o ventilador ligado para esfriar, não deixar ficar melado. Pode ser usado em até 24 hs. Manter coberto.

Arroz para arranjar marido

- 1 1/2 xícara de arroz
 - 1 xícara de leite
 - 1 lata de leite condensado
 - 1 xícara de mel
 - raspas de laranja
 - cravo e canela em pó
 - 1/2 xícara de açúcar
 - água para cozinhar o arroz
- Duas alianças de ouro
Um pedaço de linha branca

Lave o arroz. Cozinhe com o açúcar, cravo, canela e raspas de laranja. Quando estiver cozido, coloque o leite, o mel e o leite condensado misture tudo, coloque as duas alianças amarradas com a linha e leve ao fogo novamente, vá mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Desligue o fogo, tire as alianças amarradas com a linha. Comer o arroz antes de esfriar totalmente e antes de desamarrar as alianças. Polvilhar com canela.

BOA SORTE !!!

Arrumadinho de Feijão Verde

Aí vai uma receita do livro Delícias da Cozinha Alagoana - As Melhores Receitas das Irmãs Rocha (Editora EPS, 881-5600), escrito por quatro alagoanas quatrocentonas, Jacy, Yeda, Bartyra e Maria Rocha.

ARRUMADINHO DE FEIJÃO VERDE

(Este é um prato completo. Ideal para piquenique, pois pode ser preparado com antecedência.)

- 1 kg de feijão verde
- Sal
- Alho e cebola picados, a gosto
- 1/2 kg de charque (carne seca)
- 1/2 kg de carne-de-sol (de boi ou de porco)
- 1/2 kg de lingüiça
- Óleo
- Farinha de mandioca , o suficiente

PREPARO

Cozinhe o feijão em água temperada com pouco sal. Depois de cozido, mantenha por mais um tempo na água do cozimento, deixando inchar os caroços. Escorra o feijão e refogue com alho e a cebola.

Escalde o charque, a carne-de-sol e a lingüiça. Corte as carnes em lascas. A lingüiça, em pedacinhos. Frite no óleo em uma frigideira grande. Reserve uma parte das carnes para colocar sobre o prato. Misture o restante ao feijão, acrescentando a farinha de mandioca.

Árvore de Natal de biscoito

- Simone

Massa de limão:

- 03 xícaras de farinha de trigo
- 01 xícara de açúcar
- 150 g. de margarina
- 01 gema
- 01 colher de sobremesa de fermento em pó
- ½ copo de leite aproximadamente
- 01 colher de sobremesa de raspa de casca de limão

Modo de preparar

1. Em uma tigela grande misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento, faça uma cova no centro e coloque as gemas e a margarina, vá amassando com um garfo até formar uma bola que solte dos dedos.
2. Deixe-as descansar na geladeira por 15 minutos. Pré aqueça o forno à temperatura média (180 graus).
3. Abra a massa com um rolo e corte com cortadores de estrelas de vários tamanhos. Asse até ficarem douradinhas. Deixe esfriar e sobreponha-as uma sobre a outra colando-as com chocolate branco derretido. Cole pedacinhos de cerejas nas pontas das estrelas. Deixe secar e embale em papel celofane.

Aspargos gratinados

Indicada por: Geraldo Paiva

- 2 latas de aspargos inteiros
- 2 caixas de queijo fundido
- 2 colheres cheias de manteiga
- salsa picada
- molho inglês, pimenta do reino
- orégano ou estragão
- parmesão ralado
- torradas para acompanhar

Misture o queijo e a manteiga até formar uma pasta homogênea. Acrescente umas gotas de molho inglês, salsa picada, 1 pitada de estragão e pimenta do reino. Escorra os aspargos e coloque-os num pirex retangular ou tabuleiro. Cubra com a pasta de queijo e polvilhe com muito parmesão ralado. Leve para gratinar em forno quente. Sirva com torradas

ASPARGOS GRATINADOS

INGREDIENTES:

2 latas de aspargos inteiros
2 caixas de queijo fundido
2 colheres cheias de manteiga
salsa picada
molho inglês, pimenta do reino
orégano ou estragão
parmesão ralado
torradas para acompanhar

MODO DE FAZER:

- Misture o queijo e a manteiga até formar uma pasta homogênea. Acrescente umas gotas de molho inglês, salsa picada, 1 pitada de estragão e pimenta do reino.
- Escorra os aspargos e coloque-os num pirex retangular ou tabuleiro
- Cubra com a pasta de queijo e polvilhe com muit oparmesão ralado.
- Leve para gratinar em forno quente.
- Sirva com torradas

Aspic de Abacate e Frutos do Mar com Molho de Hortelã

by Carlos César Belém.

Ingredientes:

- 200 g de camarões médios
- 200 g de lulas em anéis
- 100 g de filé de salmão em cubinhos
- 200 g de carne de siri desfiada
- 1 tomate médio cortado em cubos (sem pele e sem semente)
- 1 abacate firme cortado em cubos
- 1 cebola média, picada
- Pimenta do reino moída na hora
- Sal a gosto
- Azeite extra- virgem
- 2 pacotinhos de gelatina branca em pó sem sabor
- 250 ml. de caldo de camarão (obtido com a redução das cascas dos camarões utilizados, 1 cenoura, i talo de aipo e 1 cebola)

Para o molho:

- 2 Copos de iogurte natural
- 1 molho de hortelã
- Azeite extra- virgem
- Gotas de vinagre balsâmico
- Sal a gosto

Refogar ligeiramente o siri na cebola e azeite, sal e pimenta e reservar.
Cozinhar ligeiramente os camarões e o salmão no vapor e reservar.
Cozinhar rapidamente as lulas no caldo de camarão e reservar.
Dissolver a gelatina no caldo de camarão aquecido (sem ferver). Misturar delicadamente os frutos do mar, o abacate, o tomate, corrigir o sal e a pimenta, adicionar a gelatina já dissolvida e levar à geladeira em uma forma untada com azeite por pelo menos 6 horas, ou em porções individuais. Para o molho, processe rapidamente as folhas de hortelã, adicione azeite à gosto e misture com o iogurte. Corrija o sal e a pimenta.
Desenforme e sirva o aspic frio, envolto com o molho e gotas de vinagre balsâmico.

Assado diplomata

- Géssio da Silva

- 1 kg de carne moída
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- Caldo de carne ou fondor
- 50 g de farinha de rosca
- 50 g de farinha de trigo
- 2 ovos
- Cheiro verde a gosto
- Orégano a gosto
- 1 galho de manjerição
- 100 g de maionese
- 2 maçãs
- 3 tomates
- 1 lata pequena de ervilha
- 100 g de maionese

Guarnição

- 4 batatas graúdas (aproxim. 500 g)
- Orégano a gosto
- 10 g de manteiga
- 100 g de requeijão cremoso

Modo de preparo

Colocar em um recipiente a carne moída, o alho, a farinha de rosca, a farinha de trigo, os ovos, cheiro verde e o caldo de carne. Amassar tudo muito bem. Abrir a massa sobre o papel alumínio, rechear com pedaços de maçãs, enrolar (como se fosse um rocambole) passar a maionese, levar para assar por vinte minutos.

Descascar as batatas, tirar a polpa, untá-las com manteiga e orégano, levar para assar coberta com papel alumínio. Retirar do forno, recheá-las com requeijão e orégano. Levar para gratinar.

Cortar os tomates ao meio, tirar a polpa, recheá-los com ervilhas, cobrir com maionese e levar ao forno por 5 minutos.

Fatiar o assado e servir guarnecido com batatas e tomates recheados.

Assado rápido de frango

- Elizabeth Ribaldo

- 1 k de anti-coxa de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 lata de cerveja

Modo de preparar

Empane os pedaços de frango no creme de cebola, coloque em uma assadeira e despeje a cerveja. Deixe descansar por duas horas, depois leve ao forno quente até dourar.

Avestruz na Chapa

- File de avestruz
- pimenta vermelha
- sal
- alho
- óleo de girassol

Corte o filé de avestruz com 2 cm de espessura. Tempere a gosto com sal, alho e pimenta vermelha amassada ou batida. Frite em chapa untada com óleo de cozinha leve, tipo girassol ou canola.

Obs. não deixe passar demais. A carne do avestruz tem textura parecida com o filet mignon do boi.

Azeitona recheada

200 g de manteiga
 2 gemas
 4 colheres de sopa de leite
 1 1/2 xícara de farinha de trigo(até soltar das mãos)
 1 colher de chá de sal
 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
 50 azeitonas

Retire os caroços das azeitonas e recheie cada uma com um pedaço de queijo prato ou de cuiá. Cubra as azeitonas com a massa feita com os ingredientes acima. Enrole-as em forma de croquetes, passe-as na clara e, em seguida, no queijo parmesão. Leve ao forno para assar.

AZUL MARINHO

Limpe a barrigada e guelras, deixando escamas e cabeça. Abra um buraco na areia e forre-o com folhas de bananeira. Embrulhe o peixe em folhas de bananeira, bem apertado, para evitar areia. Coloque o peixe e as bananas no buraco e cubra tudo com cerca de 5 cm de areia. Bem por cima faça um braseiro e mantenha-o vivo. Espere cerca de 1 hora, abra o buraco e tire o peixe e as bananas. Tempere a carne a seu gosto; as bananas assadas são

um complemento indispensável. Experimente também com Badejo, Pirajica e Olho-de-Cão e neste último de atenção especial para a carne muito saborosa das faces.

Ingredientes

1 Budião de até 1 Kg
Folhas de bananeira
Bananas verdes

Azul Marinho (ou Peixe com Banana Verde)

O melhor é de gonguito com banana São Tomé bem verde e gorda e caldo com pimenta malagueta - dirão alguns. Não creio, o melhor é de garoupa ou de sargo-de-beiço, com banana nanica e pirão com farinha de mandioca do Ubatumirim - dirão outros. A bem da verdade, essas discussões limitam-se a questões acessórias. Porém, a farinha tem que ser bem forneada, o peixe fresco, de preferência de costeira, e a banana, gorda e bem verde. Eu prefiro o gonguito, mas este pequeno bagre desapareceu. Já encomendei até para pescadores do mar-alto; mas não tem jeito, extinguiu-se ou foi extinto. Os mares de hoje não estão para peixe.

O peixe-com-banana-verde é o prato característico da gastronomia caiçara do Litoral Norte de São Paulo. Se o camarada tomar umazinhas antes, dá uma soneira de lascar. Neste caso, se for no verão, o ideal, depois de uma pratada, é uma boa rede debaixo de um arvoredor no terreiro da casa. O bom é comer de noite, no jantar, é mais fresquinho e tem gente que diz que o danado é um tremendo afrodisíaco. Agora, não se deve exagerar na cachacinha ou na caipirinha, senão a coisa desanda. Aí, o melhor remédio é dormir o sono dos deuses. Marinhos, de preferência. Na verdade, é um prato de fácil digestão. A moleza e a lassidão que dá logo após ingeri-lo é passageira.

O nome Azul Marinho é por causa do cozimento em panelas de ferro que antigamente se fazia. O contato do ferro com a cica da banana faz com que o caldo se torne escuro, meio azulado. Já em panelas de alumínio isso não ocorre.

O pirão- Ah! O pirão! Tem quem prefira feito direto no prato - o escaldado -, amassando primeiro a banana cozida, depois vem a farinha e por último o caldo bem quente por cima, misturando-se tudo com o garfo. Este é o modo mais típico. Outros preferem-no feito na panela, sem a banana, dissolvendo-se lentamente a farinha no caldo até ficar pastoso. Se sustenta- É só perguntar para velhos caiçaras, aos que ainda restam, aqueles que vinham para a cidade pelo mar, de praias distantes, remando suas canoas por horas a fio. É uma alimentação herdada de índios e adaptada por portugueses. Seus ingredientes - a banana, a farinha de mandioca e o peixe -, no passado, haviam em abundância. Ah, ia me esquecendo, a cachaça também. A melhor, para mim, foi, sem dúvida, a Ubatubana. Dela ainda falaremos aqui no UbaWeb. Quanto ao Azul Marinho, você que está nos acessando agora, se nunca comeu e lhe deu água na boca, experimente fazer. A receita completa será publicada no próximo UbaWeb. Agora, o bom mesmo é nos fazer uma visita, caso nunca tenha vindo a Ubatuba. Seja bem vindo e bom apetite!

Receita do Azul Marinho (Peixe com Banana Verde)

Por Angela Maria Carpinetti de Souza

Ingredientes: (*)

1 ½ kg de peixe em postas (garoupa, sargo, pampo etc.)
8 bananas bem verdes (Nanica ou São Tomé)
3 dentes de alho
2 tomates
1 cebola grande
coentro miúdo
salsinha
cebolinha
sal
óleo
farinha de mandioca
pimenta de cheiro

Modo de Fazer:

Passe sal no peixe e deixe-o em separado por 1 hora.

Descasque as bananas e deixe-as de molho em água fria.

Depois, em uma panela média, doure a cebola e o alho no óleo quente.

Junte o tomate cortado em pedacinhos e dê uma refogada. Coloque as bananas, acrescente água e um pouquinho de sal. Tampe a panela e deixe cozinhando.

Quando as bananas estiverem macias, junte o peixe, a pimenta de cheiro e água até cobrir tudo. Tampe e deixe cozinhar por aproximadamente 10 ou 15 minutos. Se necessário, acrescente sal a seu gosto. Junte, então, a salsinha, a cebolinha e o coentro picados. Deixe cozinhar por mais 2 ou 3 minutos. Em seguida, retire o peixe e um pouco de caldo e coloque-os em uma travessa para ser servido, juntamente com 4 das bananas inteiras cozidas.

Para o pirão, pegue as 4 bananas restantes na panela e amasse-as numa travessa. Em seguida, junte-as novamente ao caldo e vá adicionando farinha de mandioca aos pouquinhos, mexendo sempre para não encaroçar. Sirva tudo com arroz branco.

(*) Receita para 5 pessoas.

LIVRO DE RECEITAS (Letra B)

Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo	20
Bacalhau à Braz 5 Receitas	20
Bacalhau à Braz do Roteiro	21
Bacalhau ao Brás do Rec a Moda	22
Bacalhau ao Brás III	23
Bacalhau ao Brás à Moda Posvolsky	23
Bacalhau ao Brás	25
Baby pork	26
Babaganuj	27
Baba de moça da minha mãe	27
BABA DE MOÇA 1	28
Babá de chocolate	28
Babá ao rum	29
Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo	30
Bacalhau à mineira	30
Bacalhau à Moda de Belmonte	31
Bacalhau à Moda de Belmonte	32
Bacalhau a moda do porto	32
Bacalhau à Zé do Pipo do Antiquarius	34
Bacalhau ao conde da guarda	34
Bacalhau ao forno	35
Bacalhau ao forno	35
Bacalhau ao Forno da Florestal	36
Bacalhau ao forno	36
Bacalhau ao leite de côco	37
Bacalhau ao molho tentação	38
Bacalhau ao Pil-pil	39
Bacalhau com nata	39
Bacalhau crocante	40
Bacalhau da aldeia	41
Bacalhau da Tantan para a Páscoa	41
Bacalhau de artista	42
Bacalhau Dona Flor	43
Bacalhau Especial	43
Bacalhau Especial	44
Bacalhau espiritual do Charlô	44
Bacalhau Espiritual do Cybercook	45
Bacalhau Fresco 8 Receitas	46
Lombos de Bacalhau Fresco	46
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese	47
Tortilha de Bacalhau Fresco	47
Bacalhau Fresco com Cidra	48
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado	48
Almôndegas de Bacalhau Fresco	49
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega	49
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjerição	50
Bacalhau Grelhado do Seu José	51
Bacalhau Imperial	51
Bacalhau Italiano	52
Bacalhau na Moranga	53
Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta	54
Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta	55

196 RECEITAS DE BACALHAU DE WILQUES ERLACHER 56

Propriedades Nutritivas	56
Brandada de Bacalhau com Tomate	63
Bacalhau em Prata com Presunto	63
Souflé de Bacalhau	64
Bacalhau à Moda da Avó	65
Soufflé de Bacalhau à Sintra	65
Bacalhau à Minhota	66
Bacalhau com Tomates e Pimentos	67
Bacalhau Tipo Zé do Pipo	68
Cataplane de Bacalhau à Moda do Chefe	68
Bacalhau de Tomatada	69
Bacalhau Grelhado com Pimentos	70
Bacalhau Assado com Batatas a Murro	71
Bacalhau Recheado a Moda de Monção	71
Fritos de Bacalhau com Arroz de Feijão	72
Bacalhau no Forno à Antiga	73
Bacalhau Ensalsado	74
Salada de Bacalhau com Pimentos e Feijão	74
Salada de Bacalhau e Massa Fria	75
Esqueixada de Bacalhau à Espanhola	76
Salada de Bacalhau à Primavera	76
Tomates Recheados com Bacalhau	77
Pastel de Bacalhau e Pimentos	78
Lasanha com Bacalhau e Creme de Alhos	79
Crosta de Bacalhau	80
Bacalhau Marinado	81
Bacalhau Gratinado	82
Bolinhos de Bacalhau Encharcados	82
Crepes de Bacalhau e Carabineiros	83
Carpaccio de bacalhau	84
Bacalhau com Piri-piri	85
Bacalhau à Navarra	86
Caldeirada de Bacalhau	86
Bacalhau de Cebolada com Vinho Branco	87
Guisado de Bacalhau à Aragão	88
Bacalhau com Alhos e Pimentão	89
Creme de Bacalhau	89
Bacalhau com Picado	90
Bacalhau Guisado com Batatas	91
Bacalhau no Caldeirão	92
Bacalhau à là Mancha	92
Bacalhau de Bejar	93
Bacalhau à Catalã	94
Piperade com Bacalhau	95
Bacalhau com Pimento e Chouriço	95
Agulhas de Bacalhau	96
Soldadinhos de Pavia	97
Filhós de Bacalhau	98
Mexida de Bacalhau	98
Bacalhau Coroadado	99
Vatapá de Bacalhau	100
Torta de Bacalhau	101
Bacalhau a Brás	102

Bacalhau à Beira-Alta	102
Bacalhau ao Conde	103
Bacalhau à Gomes de Sá	104
Bacalhau à Dizinha	105
Bacalhau Verde I	105
Mousse de Bacalhau e Cenoura	106
Bacalhau Desfiado com Natas	107
Bacalhoadada	107
Bacalhau Simplório	108
Bacalhau à la Ménagère	108
Bacalhau no Forno à Tavares	109
Moqueca de Bacalhau a Moda da Bahia	109
Frigideira de Bacalhau	110
Bacalhau a Portuense	110
Bacalhau com Espinafres	111
Bacalhau com grão e espinafre	112
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão	112
Bacalhau Desfiado com Ovos de Codorna	113
Bacalhau desfiado com Berinjela e Abobrinha e Aspargos Frescos	113
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes	114
Bacalhau Oriental	115
Salada de Bacalhau	116
Posta Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado	117
Ratatouille e Bacalhau Desfiado	117
Bacalhau Desfiado	118
Posta Bacalhau Cozida em Couve Roxa	118
Panqueca de Bacalhau	119
Caneloni de Bacalhau aux Gratin Sauce Coconut	120
Gnocchi de Bacalhau	121
Rondelli de Bacalhau	122
Torta de Bacalhau à Italiana	122
Quiche de Bacalhau e Bacon	123
Bacalhau Cremoso Gratinado	124
Bacalhau com Aipo	125
Bacalhau à Biscainha	125
Sonho de Bacalhau	126
Bacalhau Assado na Grelha com Salada de Feijão Frade	127
Bacalhau com Arroz à Portuguesa	127
Bacalhau à Moda do Rei	129
Bacalhau do Abade	129
Lombos de Bacalhau Fresco	129
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese	130
Tortilha de Bacalhau Fresco	131
Bacalhau Fresco com Cidra	131
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado	132
Almôndegas de Bacalhau Fresco	132
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega	133
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjerição	133
Bacalhau à Portuguesa	134
Bacalhau à Congregado	134
Bacalhau à Alsaciana	135
Bacalhau à Espanhola	135
Bacalhau à Aragonesa	136
Bacalhau com Capote	137

Bacalhau Gratinado com Creme	137
Bacalhau à Batalha Reis	138
Bacalhau Albardado	139
Bacalhau à Beneditino	139
Bacalhau à «Bonne Femme»	139
Bacalhau à Cádiz	140
Bacalhau Assado no Forno	140
Bacalhau à «Chantilly»	141
Bacalhau de Cebolada à Alentejana	141
Bacalhau à Conselheiro	142
Bacalhau Encoberto	142
Bacalhau à Cozinheira	143
Bacalhau em Bolos Enfolhados	144
Bacalhau à Ericeira	144
Bacalhau em Croquetes	145
Bacalhau à Hoteleira	145
Bacalhau à Inglesa	146
Bacalhau Fofo	146
Bacalhau à Lavradora	147
Bacalhau Albardado à Moda de Agueda	147
Bacalhau de Fricassé	148
Bacalhau à «Maltre d'Hôtel» com Marisco	149
Bacalhau à Minha Moda	149
Bacalhau ao Gratém	149
Bacalhau Panado e Frito	150
Bacalhau Recheado Marítimo	151
Bacalhau ao Gratém, à Provençal	151
Bacalhau à Parisiense	152
Bifes de Bacalhau	152
Bacalhau à Provençal	153
Bacalhau com Alhos Franceses	153
Bacalhau com Couve-flor à Transmontana	154
Bacalhau Cozido	155
Bacalhau com Molho de Azeite	155
Bacalhau com Molho de Ervas Picadas	156
Bacalhau com Molho Picante	157
Bacalhau como Nós Gostamos	157
Bacalhau com Ovos de Capote	158
Bacalhau com Queijo	158
Bacalhau de Cebolada à Diplomata	159
Bacalhau de Cebolada, seco	160
Bacalhau Delicioso	160
Bacalhau de Segredo	161
Bacalhau do Céu	161
Empadão de Bacalhau	162
Rolo de Bacalhau	162
Sanduíches de Bacalhau	163
Bacalhau Verde II	163
Açorda de Bacalhau	163
Açorda de Bacalhau à Alentejana	164
Bacalhau com Tomates e Arroz	164
Arroz de Bacalhau à Moda de Crato	165
Bacalhau à António Lemos	166
Conchinhas de Bacalhau	166

Bacalhau à Salazar	167
Bacalhau do Natal	167
Bacalhau à Moda de Lamego	168
Bacalhau Fardado	168
Bacalhau à Sevilhana	168
Ensopado de Bacalhau	169
Filetes de Bacalhau	170
Surpresa de Filetes de Bacalhau	170
Bacalhau Frito de Fricassé	171
Língua de Bacalhau c/ Molho Bechamel	171
Migas de Bacalhau	172
Bacalhau Recheado Vegetariano	172
Bacalhau Recheado com Carne	173
Bacalhau Espanhol	174
Bacalhau à La Kazuela	174
Bacalhau ao Vinho do Porto	175
Bacalhau Porto Rei	175
Bacalhau à Lagareira	176
Bacalhau Dourado	176
Bacalhau de Panela	177
Bacalhau de Forno	178
Frigideira de Bacalhau Vegetariana	179
Bolinhos à Francesa	179
Bacalhau Cru em Salada	180
Bacalhau Bauru	180
Bacalhau do Oriente	181
Bacalhau à Provinciana	182
Bacalhau com Caracóis	183
Empadão de bacalhau e Mariscos	184
Bacalhau Espirituoso	184
Risoto de Bacalhau	185
Bacalhau à João do Buraco	186
Bacalhau da Consoada à Minhota	187
Bacalhau da Consoada Beirã	187
Açorda da Mãe	188
Açorda de Bacalhau com Tomate	188
Açorda Mimosa ou de Gabardine	189
Arroz de Bacalhau	189
Bacalhau à Barradas	190
Bacalhau à Assis	191
Bacalhau à Lisbonense ou Dourado	192
Bacalhau à Bruxa de Valpaços	192
Bacalhau à Fragateira	193
Bacalhau à Gomes Sá do Porto	193
Bacalhau à Lagareiro	194
Bacalhau à Lagareiro	195
Bacalhau à Madre Paula	196
Bacalhau à Margarida da Praça	196
Bacalhau à Moda de Caminha	197
Bacalhau à Moda de Ervedosa	197
Bacalhau à Moda do Porto	198
Bacalhau à Moda do Porto	198
Bacalhau à Moda de Velença	199
Bacalhau à moda de Viana	200

Bacalhau à Novainho	200
Bacalhau à Padre Antônio	201
Bacalhau à Patalina	202
Bacalhau à Preta	202
Bacalhau à Romeu	203
Bacalhau à Senhor Prior	204
Bacalhau à transmontana	204
Bacalhau à Zefa	205
Bacalhau albardado	206
Bacalhau Assado à Moda Vila Real	206
Bacalhau Assado com Broa	207
Bacalhau com Broa	208
Bacalhau Assado com Pão de Centeio	208
Bacalhau Assado na Brasa	209
Bacalhau com Gengibre	209
Bacalhau com Colorau	210
Bacalhau com leite I	211
Bacalhau com leite II	211
Bacalhau com Molho Branco I	212
Bacalhau com Molho Branco II	212
Bacalhau com Molho de Caril	213
Bacalhau com Purê de Batatas II	213
Bacalhau com Vinho do Porto	214
Bacalhau c/ vinho Porto à Portuguesa	215
Migas de Bacalhau com Poejos	216
Poejada de Bacalhau	216
Sopa de Bacalhau com Batatas e Ovos	217
Sopa de Cardos com Bacalhau Limado	218
Sopa de Feijão Branco com bacalhau	218
Sopa de Tomate com Bacalhau e Ovos	219
Bacalhau Alentejano	220
Bacalhau de Azeitonas	220
Bacalhau de Embarque	221
Bacalhau de Montegil	222
Bacalhau dos 3 ovos	222
Bacalhau em Filetes à Moda do Porto	223
Bacalhau em Fios	223
Bacalhau Enrolado	224
Bacalhau Esfiado em Cru	224
Bacalhau Espiritual com Bechamel	225
Bacalhau Espiritual	226
Bacalhau Gratinado com Maionese	226
Bacalhau Guisado à Lisboa Antiga	227
Bacalhau-Lagosta	228
Bacalhau-Lagosta	228
Bacalhau Minhoto	229
Bacalhau no Forno à Minha Moda	230
Bacalhau Podre	230
Bacalhau "Racheado" à Narcisa	231
Bacalhau Sarsfield	232
Bola de Bacalhau	233
Bolinhos de Bacalhau	234
Buchos de Bacalhau	235
Couves do Lagar	235

Desfeita de Bacalhau com Grão	236
Iscas de Bacalhau	236
Línguas de Bacalhau	237
Migas à Lagareiro	238
Pataniscas de Bacalhau	238
Pudim de Bacalhau I	239
Roupa Velha de Bacalhau	240
Sopa de Bacalhau	240
Sopa Seca de bacalhau	241
Tibornada com Batatas a Murro	242
Bacalhau Gratinado com Brócolos	242
Bacalhau com Purê de Batatas I	243
Mais de 150 Receitas de Bacalhau	244
DICAS	247
BACALHAU À PORTUGUESA	248
BACALHAU À CONGREGADO	248
BACALHAU À ALSACIANA	248
BACALHAU À ESPANHOLA	249
BACALHAU À ARAGONESA	249
BACALHAU COM CAPOTE	249
BACALHAU GRATINADO COM CREME	250
BACALHAU À BATALHA REIS	250
BACALHAU ALBARDADO	250
BACALHAU À BENEDITINO	251
BACALHAU À MODA DO PORTO	251
BACALHAU À BISCAINHA	251
BACALHAU À PORTUENSE	252
BACALHAU À «BONNE FEMME»	252
BACALHAU ASSADO	252
BACALHAU À CÁDIS	252
BACALHAU ASSADO NO FORNO	253
BACALHAU À «CHANTILLY»	253
BACALHAU DE CEBOLA À ALENTEJANA	253
BACALHAU À CONSELHEIRO	253
BACALHAU ENCOBERTO	254
BACALHAU À COZINHEIRA	254
BACALHAU EM BOLOS ENFOLADOS	255
BACALHAU À ERICEIRA	255
BACALHAU EM CROQUETES	255
BACALHAU À HOTELEIRA	256
BACALHAU DE CALDEIRADA	256
BACALHAU À INGLESA	256
BACALHAU FOFO	257
BACALHAU À LAVRADORA	257
BACALHAU COM TOMATES	257
BACALHAU ALBARDADO À MODA DE AGUEDA	257
BACALHAU DE FRICASSÊ	258
BACALHAU À «MALTRE D'HÔTEL» COM MARISCO	258
BACALHAU EM SONHOS	259
BACALHAU À GOMES DE SÁ	259
BACALHAU À MINHA MODA	259
BACALHAU AO GRATÉM	260
BACALHAU PANADO E FRITO	260
BACALHAU RECHEADO	260

BACALHAU AO GRATÉM À PROVENÇAL	261
BACALHAU À PARISIENSE	261
BIFES DE BACALHAU	261
BACALHAU À PROVENÇAL	262
BACALHAU COM ALHOS FRANCESES	262
BACALHAU COM COUVE-FLOR À TRANSMONTANA	263
BACALHAU COZIDO	263
BACALHAU COM MOLHO DE AZEITE	263
BACALHAU COM MOLHO DE ERVAS PICADAS	264
BACALHAU COM MOLHO PICANTE	264
BACALHAU COMO NÓS GOSTAMOS	264
BACALHAU COM OVOS DE CAPOTE	265
BACALHAU COM QUEIJO	265
BACALHAU DE ABADE	265
BACALHAU DE CEBOLADA À DIPLOMATA	266
BACALHAU DE CEBOLADA SECO	266
BACALHAU DELICIOSO	266
BACALHAU DE SEGREDO	267
BACALHAU DO CÉU	267
EMPADÃO DE BACALHAU	267
BACALHAU EM SALADA	267
ROLO DE BACALHAU	268
SANDUÍCHES BACALHAU	268
BACALHAU COM ARROZ	268
TORTA DE BACALHAU	269
BACALHAU VERDE	269
BACALHAU EM AÇORDA	269
BACALHAU EM AÇORDA À ALENTEJANA	270
BACALHAU COM TOMATES E ARROZ	270
BACALHAU EM ARROZ À MODA DE CRATO	270
BACALHAU À ANTONIO LEMOS	271
BACALHAU EM CONCHINHA	271
BACALHAU À SALAZAR	271
BACALHAU DO NATAL	272
BACALHAU À MODA DE LAMEGO	272
BACALHAU FARDADO	272
BACALHAU À SEVILHANA	272
ENSOPADO DE BACALHAU	272
FILETES DE BACALHAU	273
FILETES DE BACALHAU EM SURPRESA	273
BACALHAU FRITO DE FRICASSÊ	274
BACALHAU GUISADO COM BATATAS	274
LÍNGUA DE BACALHAU	274
MIGAS DE BACALHAU	275
BACALHAU RECHEADO	275
BACALHAU RECHEADO COM CARNE	276
BACALHAU ESPANHOL	276
BACALHAU À LA KAZUELA	276
BACALHAU AO VINHO DO PORTO	277
BACALHAU PORTO REI	277
BACALHAU À LAGAREIRA	278
BACALHAU DOURADO	278
BACALHAU DE PANELA	279
BACALHAU DE FORNO	279

SALADA DE BACALHAU	280
SUFLÊ DE BACALHAU	281
FRIGIDEIRA DE BACALHAU	282
BOLINHOS À FRANCESA	282
BACALHAU ASSADO NA GRELHA COM SALADA DE FEIJÃO FRADE	283
BACALHAU À GOMES DE SÁ	283
LOMBOS DE BACALHAU FRESCO	284
BACALHAU FRESCO NA GRELHA COM MAIONESE	284
TORTILHA DE BACALHAU FRESCO	285
BACALHAU FRESCO COM CIDRA	285
RABO DE BACALHAU FRESCO RECHEADO	286
ALMÔDEGAS DE BACALHAU FRESCO	287
BACALHAU FRESCO COM ALHADA À GALEGA	287
BACALHAU FRESCO EM VAPOR DE MANJERICÃO	288
BACALHAU CREMOSO GRATINADO	288
BACALHAU RECHEADO À MODA DE MONÇÃO	289
BACALHAU NO FORNO À ANTIGA	290
ESQUEIXADA DE BACALHAU À ESPANHOLA	290
TOMATES RECHEADOS COM BACALHAU	291
BACALHAU COM AIPO	292
BACALHAU À BISCAINHA	292
SONHO DE BACALHAU	293
BACALHAU COM ARROZ À PORTUGUESA	294
BACALHAU AO BRÁS	295
BACALHAU À BEIRA-ALTA	296
BACALHAU AO CONDE	296
BACALHAU À GOMES DE SÁ	297
BACALHAU À DIZINHA	297
BACALHAU VERDE	298
MOUSSE DE BACALHAU E CENOURA	299
BACALHAU DESFIADO AO CREME DE LEITE	299
BACALHOADA	300
BACALHAU GRATINADO COM AIPO E REQUEIJÃO	300
BACALHAU DESFIADO COM OVOS DE CODORNA	301
BACALHAU DESFIADO COM BERINJELA, ABOBRINHA E ASPARGOS FRESCOS	302
LOMBO DE BACALHAU COZIDO COM LEGUMES	302
BACALHAU ORIENTAL	303
SALADA DE BACALHAU	304
POSTA DE BACALHAU NA BRASA COM MOLHO DE TOMATE RALADO	305
RATATOUILLE E BACALHAU DESFIADO	305
BACALHAU NA BRASA NA FOLHA DE REPOLHO ROXO E SABAYON DE AGRIÃO	306
PANQUECA DE BACALHAU	307
CANELONI DE BACALHAU AUX GRATIN SAUCE COCONUT	308
GNOCCHI DE BACALHAU	309
RONDELLI DE BACALHAU	309
TORTA DE BACALHAU	310
QUICHE DE BACALHAU E BACON	311
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão	312
Bacalhau desfiado com Ovos de Codorna	312
Bacalhau Desfiado com Berinjela, Abobrinha e Aspargos Frescos	313
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes	314
Salada de Bacalhau	314
Posta de Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado	315
Ratatouille de Bacalhau Desfiado	316

Bacalhau à Espanhola	317
Bacalhau à moda do Rei	317
Bacalhau à Portuguesa	318
Bacalhau do Abade	318
Bolinhos de Bacalhau	319
DICAS SOBRE O BACALHAU	319
A classificação do bacalhau	320
Como identificar o bacalhau tipo code ou porto	320
Armazenamento	321
Dessalgue do bacalhau	321
Como limpar e preparar o bacalhau	323
Congelamento	323
Bacalhada à Dona Irene	331
Badejo ao molho de maracujá	332
Baguete a La Close	333
Baguete de tomate seco	333
Baguete do Abraão	334
Bahia drink	334
Baião de Dois	334
Baked Alaska	335
Baklavas	336
Bala Baiana de Coco	337
Bala de Coco Recheada	337
Bala de coco	338
Bala de jujuba	338
Bambá	339
Banana caramelada	339
Banana da terra caramelada	340
Bananas ao Creme	340
Bananas enroladas	341
Bananas Foster Flambada	342
Bananinhas de praia	342
Barbosa jack drink	343
Barquetes	343
Batata ao forno à moda húngara	343
Batata com creme de queijo	344
Batata Delícia	344
Batata doce caramelada	345
Batata gratinada	346
Batata Rosti	346
Batatas a duquesa	347
Batatas ao Leite	348
Batatas Assadas com Molho de Requeijão	348
Batatas com salsichas	349
Batatas Quisibu com Paçoca e Pirão Escaldado	349
Batatas rech com presunto e mussarela	350
Batatas recheadas com Gorgonzola	351
Batatas Rosti	351
Batatas suíça	352
Batatinhas sautéés	352
Batida de abacaxi com vinho	352
BATIDA DE CERVEJA	353
Batida de Milho Verde	353
Batida de morangos	353

Batida de Vinho	354
Batida Sonho de Valsa	354
Bauru Carioca	354
Bauru de assadeira	355
Molho branco	356
4 queijos	356
Cogumelos	357
Parisiense	357
Beijinho de coco queimado	357
Beijinho dietético	358
Beijinho	358
Beijinhos de Coco	359
Bejamel ou coxa de frango empanada	359
Bem casados	360
Bengalinhas vienenses	360
Bengalinhas vienenses	361
Bengalinhas vienenses	362
Beringela com passas da Zefa	363
Beringela de forno	363
Beringela Prática	363
Beringela role	364
Beringelas de gala	364
Beringelas Defumadas	365
Berinjela à Italiana	366
Berinjela à Sudária	367
Berinjela Italiana do Cyber	367
Berinjela Mykonos	368
Berinjela tantan da Tânia	368
Berinjelas do casamento da Má	369
Bife a Baiana	369
Bife à milanese	370
Bife Coberto com Creme de Milho	371
Bife com brócolos	372
Bife com Especiarias	372
Bife de alface	373
Bife de atum com shitake	374
Bife de fígado para microondas	374
Bife de galinha à milanese	375
Bife Recheado a Parmegiana	375
Bife "Sempre aos Domingos"	375
Biribas	376
Biscoitinho doce rapidinho	377
Biscoitinhos Amanteigados de Laranja	377
Biscoitinhos Amanteigados	377
Biscoitinhos da Lu	378
Biscoitinhos da vovó	378
Biscoitinhos de Natal Trufado	379
Biscoitinhos de Natal	380
Biscoitinhos de Nozes	381
Biscoitinhos Mon Amour	381
Biscoito de aveia da Mamãe	382
Biscoito de Cerveja da Antartica	382
Biscoito de Polvilho frito	383
Biscoito de Polvilho igual ao da padaria	383

Biscoito Palito	384
Biscoito simpatia da Tia Dyla	384
Biscoitos amanteigados 4 receitas	385
Biscoitos Amanteigados	387
Biscoitos com suco de laranja	387
Biscoitos de Amêndoas	387
Biscoitos de Amendoim	388
Biscoitos de Aveia	388
Biscoitos de batata-doce	389
Biscoitos de canela e chocolate	389
Biscoitos de cerveja	390
Biscoitos de farinha de arroz	390
Biscoitos de gengibre da Rogelia	390
Biscoitos de Maria	391
Biscoitos de Nata	392
Biscoitos de Natal	392
Biscoitos de Nozes	393
Biscoitos de Pessach	393
Biscoitos de polvilho do Ze Caldeira	393
Biscoitos de sequilho	394
Biscoitos delícia	394
Biscoitos Duryea	394
Biscoitos Mentira	395
Biscoitos Papa-Ovo	395
Bisnaga Caseira	395
Black Russian	396
Blintzes	396
Bloody Mary drink	397
Bobó de camarão do Cyber	397
Bobó de Camarão da Nice	398
Bobó de camarão	398
Boca de lobo I	399
Boca de lobo II	399
Boeuf bourguignon	400
Bolacha Champanhe	401
BOLACHA DE AVEIA	401
Bolacha para modelagem e glacê cetim e massa bombom	401
Bolachas de queijo	402
Bolachinha Bicolor	403
Bolachinhas Ana Paula	403
Bolachinhas de araruta	404
Bolachinhas de goma	404
Bolachinhas Torcidas da Mamãe	404
Bolachinhas	405
Bolinha aos 4 queijos	405
Bolinha de Queijo da Dalva	405
Bolinhas de café diet	406
Bolinhas de queijo	406
Bolinhas de Queijo dos Deuses	407
Bolinhas de queijo rápidas	407
Bolinhas de Queijo	407
Bolinho de arroz recheado	408
Bolinho de Bacalhau II	408
Bolinho de Bacalhau	408

Bolinho de Mandioca	409	
Bolinho Frito	410	
Bolinhos de batata	410	
Bolinhos de Carne econômicos à moda FMI	411	
Bolinhos de Chuva	411	
Bolinhos de Chuva da Antartica	412	
Bolinhos de Chuva	412	
Bolinhos de fubá e cebola	413	
Bolinhos de legumes	414	
BOLINHOS DE PEIXE	415	
Bolinhos de Vinagre	415	
Bolinhos de Vinho	416	
Bolinhos doces de Arroz da Prima Bertinha	417	
Bolinhos Fofos de Queijo	418	
Boliviano	418	
BOLO 7	419	
Bolo aicam	420	
BOLO AMERICANO DE AMEIXAS	421	
Bolo americano	422	
Bolo Amor aos Pedacos ou	422	
Bolo Baba de Moça	422	
Bolo Campineiro à Izaura	423	
Bolo chifon	423	
Bolo Coca-Cola	424	
Bolo com abacaxi Maria Cristina	425	
Bolo de Abobrinha do Abacaxi	425	
Bolo com pudim de leite da Ana Maria	426	
Bolo cor de rosa	427	
Bolo cremoso de batata	427	
Bolo cremoso de coco do Cyber	428	
Bolo da copa	429	
BOLO DE ABACAXI COM FAROFA DE CANELA	430	
Bolo de abacaxi de Microondas	431	
BOLO DE ABACAXI	432	
Bolo de Abobrinha com abacaxi	433	
Bolo de Abobrinha sem leite	434	
Bolo de aipim cru	434	
Bolo de aipim I	435	
Bolo de aipim II	435	
Bolo de aipim III	435	
Bolo de Aipim	436	
Bolo de Ameixa Preta	436	
Bolo de amêndoas e damasco	437	
Bolo de amendoim	438	
Bolo de Amendoim	439	
Bolo de aniversário diet	440	
Bolo de Araruta	440	
Bolo de arroz	440	
Bolo de Atum	441	
Bolo de Avelãs e Amendoas	442	
Bolo de Bacalhau da Itaci	443	
Bolo de Bacalhau Português	444	
Bolo de Banana	445	
Bolo de banana	445	

Bolo de Banana	446	
Bolo de Banana com Passas	446	
Bolo de banana da Rosheila da Itaci	447	
Bolo de banana da Hycléa	447	
Bolo de banana II	448	
Bolo de Banana	448	
Bolo de Batata e Lingüiça	449	
Bolo de Brócolis (Salgado)	450	
Bolo de cacau	451	
Bolo de Cacau	452	
BOLO DE CAFÉ E CASTANHA DO PARA	453	
Bolo de Café e Nozes	454	
Bolo de carne da Itaci	454	
Bolo de carne moída recheado com brócoli e requeijão	455	
Bolo de carne	455	
Bolo de castanhas do Pará	456	
Bolo de castanhas do Pará	456	
Bolo de cenoura	457	
Bolo de Cenoura	457	
Bolo de cenoura mesclado	458	
Bolo de cenoura (salgado)	458	
Bolo de Cenoura	459	
Bolo de Cerveja da Antartica	459	
Bolo de cerveja e recheio de frutas	460	
Bolo de chocolate	461	
Bolo de Chocolate Branco e cerejas	461	
Bolo de Chocolate com Abobrinha	462	
Bolo de chocolate com sementes de papoula	463	
Bolo de chocolate Da. Anair	463	
Bolo de Chocolate	464	
Bolo de Chocolate e Avelãs	465	
Bolo de chocolate e mel	466	
Bolo de Chocolate e Morango	467	
Bolo de chocolate especial	468	
Bolo de Chocolate Êxtase	468	
Bolo de chocolate Nestlé da Itaci	470	
Bolo de chocolate sapeca	470	
Bolo de Chocolate	471	
Bolo de Claras	471	
Bolo de Coca-cola	472	
BOLO DE COCA-COLA E AMEIXA	472	
Bolo de coca-cola	473	
Bolo de coco da mamae	473	
Bolo de creme da Alcinda	474	
Bolo de Creme de leite da Tia Sandra e Tia Luna	474	
Bolo de Damasco sem farinha	475	
Bolo de Espinafre e Ricota de Micro	475	
Bolo de farinha de tapioca	476	
Bolo de farinha	476	
Bolo de Fécula	477	
Bolo de frutas	477	
Bolo de Frutas Secas	478	
Bolo de Fubá com Coco	478	
Bolo de Fubá com Mel	479	

Bolo de Fubá cremoso	479
Bolo de Fubá Cremoso	480
Bolo de fubá diet	480
Bolo de Fubá:	480
Bolo de Fubá	481
Bolo de fubá macio	481
Bolo de goiaba com requeijão	482
Bolo de Laranja	482
Bolo de laranja de liquidificador	483
Bolo de Laranja	484
Bolo de Laranja Fácilimo	484
Bolo de laranja I	485
Bolo de laranja II	485
Bolo de Laranja	485
Bolo de legumes e ricota	486
Bolo de leite de coco da Rosheila	487
Bolo de Leite Piscar de Olhos	487
Bolo de Limão	487
Mousse de limão	488
Bolo de liquidificador da Dirce Lourenzon	488
Bolo de maçã	488
Bolo de macarrão	489
Bolo de mandioca	490
Bolo de maracujá	490
Bolo de massa folhada	491
Bolo de Matzá	492
Bolo de mel com nozes	492
Bolo de Milho	493
Bolo de milho II	493
Bolo de Milho Verde	493
Bolo de Milho	494
Bolo de Natal moreno	494
Bolo de Natal	495
Bolo de Nescau	496
Bolo de Nescau	496
Bolo de nozes assado em vaso de barro	497
Bolo de nozes com laranja	498
Bolo de Nozes de Pessach	498
Bolo de nozes	499
Bolo de Nozes para Páscoa	500
Bolo de pão	500
Bolo de pipoca	501
Bolo de queijo	501
Bolo de repolho	502
Bolo de Rolo	502
Bolo de rolo	503
Bolo de Salão	503
Bolo de tapioca I	503
Bolo de tapioca II	504
Bolo de tapioca III	504
Bolo de verdura I	504
Bolo de verdura II	505
Bolo de verdura III	505
Bolo Déa	506

Bolo Delícia de Abacaxi	506
Bolo Delícia	507
Bolo Delicioso	508
Bolo delicioso	508
Bolo Diet de Maçã e canela	508
Bolo embrulhado vienense	509
Bolo fácil de coco e chocolate	510
Bolo florense	512
Bolo Floresta Branca	512
Bolo Floresta Negra	513
Bolo floresta negra	513
Bolo Fofo de Chocolate com Maionese	514
Bolo Fofo de Laranja	514
Bolo Formigueiro	515
Bolo futurista da Lu Caldeira	516
BOLO GELADO DA DANI	516
Bolo gelado de abacaxi	517
Bolo Gelado de Nozes	518
Bolo gelado de passas ao rum	519
Bolo gelado do jura	519
BOLO GELADO LAKA	520
Bolo gelado note e anote	521
Bolo Gelado	522
Bolo Grande de chocolate	523
Bolo Húngaro da Mamae - salgado	523
Bolo Inglês (Pound Cake)	523
Bolo Itacy	524
Bolo luar de junho	524
Bolo Maravilha de Chocolate	525
Bolo maravilhoso de nozes	525
Bolo marítimo	526
Bolo Mesclado	527
Bolo mexe e remexe	528
Bolo Mineiro	529
Bolo Mousse de Chocolate Light	529
Bolo Mousse de Chocolate Light	530
Bolo mousse de maracujá	531
Bolo Napoleão da Lu Caldeira	532
Bolo natalino	532
Bolo natalino de frutas	533
Bolo Natalino	533
Bolo Pelé da Lu Caldeira	534
Bolo Piquenique	534
Bolo Polonês da Lu Caldeira	535
Bolo Polonês	535
Bolo prata/ouro	536
Bolo Preguiçoso de Chocolate da Flávia	536
Bolo Prestígio	537
Bolo prestígio	537
Bolo Preto da Lu	538
Bolo Rápido de coco	538
Bolo Regina	539
Bolo Rodrigo da tia Nenê	539
Bolo rosa maluca	539

Bolo saboroso 540
Bolo 541
Bolo Salgado da Lucilia Caldeira 541
Bolo salgado de atum 541
Bolo Salgado de Líquidificador 542
Bolo salgado de peixe 542
Bolo salgado 543
Bolo sem ovos 543
Bolo Simples 544
Bolo Sinfonia de Chocolate 545
Bolo sorvete 546
Bolo Souza Leão 546
Bolo super simples da Gessy 547
Bolo Toalha Felpuda 547
Bolo úmido de maracujá 549
Bolo Vila Velha 549
Bolo Xadrez 550
Bolo Zas Traz 551
Bolsa de carne com farofa de milho 552
Bomba de chocolate 552
Bombinhas de morango 553
Bombocado de fubá diet 554
Bombocado de mandioca 554
Bombocado de pão velho - Sueli Saraiva - fone: 287 53 09 554
Bombocado Gisla Facinho 555
Bombocados da Daisy 555
Bombom cremosinho 555
Bombom de abacaxi 556
Bombom Toffe 557
Bombom 558
Bombons banhados 558
Bombons crocantes 559
Bombons fondados de abacaxi e tâmaras recheadas 560
Bombons moldados 561
Bouquet de brócolis 562
Bracciola da calábria 562
Brasileirinho 563
Bratkartoffeln Batatas para guarnição 563
Brejeirinhas da mamãe 564
Brevidades da Lu Caldeira 564
Brevidades de Maisena 564
Brevidades de Maizena da Lucilia 565
Brie quente com salada verde 565
Brigadeirão da Vanessa 565
Brigadeirão diet 566
Brigadeirão diet 566
Brigadeiro Branco 566
Brigadeiro com Uvas 567
Brigadeiro de Alma Branca 567
Brigadeiro de microondas 568
Brigadeiro para recheio - Isamara Carnelóz Amâncio 568
Brigadeiro 568
Brigadeiros diet 568
Brigadeiros 569

Brioche de passas 569
 Brioche 570
 Brôa de Copo da Tina 570
 Brôa de Mandioca da Tina 571
 Broa de milho 571
 Broa de Milho 571
 Broinha mimosa da Lu Caldeira 572
 Broinhas Alemãs 572
 Broinhas de Fubá 573
 Broinhas de fubá da Lu Caldeira 573
 Broinhas do Bóris 574
 Brownie II 574
 Brownie 574
 Brownies para Pessach 575
 Bruschetta com peperoni e acciugue 575

Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo

Para 4 pessoas, Ricardo manda esquentar, numa panela, azeite (1 xícara), nele dourar cebolas (3) em rodelas e alho esmagado (2 dentes). Juntar depois o bacalhau (1,2kg - dessalgado, desfeito em lascas), batatas cozidas (1kg) cortadas em 4. Mexer com jeitinho para que as batatas não se desmanchem. Tampar a panela, cozinhar por 15 minutos em fogo brando. Se necessário, mais azeite. Apagar o fogo, acrescentar azeitonas pretas portuguesas (um punhado), salpicar com salsinha picada. Passar para uma travessa de barro, enfeitar com ovos cozidos (2 em pedacinhos miúdos) e azeitonas. Azeite, pão e uma garrafa de bom vinho, verde de preferência, esperam à mesa.

Bacalhau à Braz 5 Receitas

Márcio

Bacalhau à Braz 5 Receitas 20
 Bacalhau à Braz do Roteiro 21
 Bacalhau ao Brás do Rec a Moda 22
 Bacalhau ao Brás à Moda Posvolsky 23
 Bacalhau ao Brás 25
 por Maria Thereza Weiss 25

Bacalhau à Braz do Roteiro

(Roteiro Gastronómico de Portugal)

Ingredientes:

750 gr bacalhau ;
 750 gr batatas ;
 0,5 kg cebolas ;
 1 alho esborrachado ;

6 ovos ;
3,5 dl azeite ;
Salsa picada ;
Sal q.b. ;
Pimenta q.b.

Confecção:

Depois de demolhado, escalda-se o bacalhau, tiram-se-lhe a pele e as espinhas e desfia-se. Cortam-se as cebolas em rodela finas e as batatas em palitos. Frita-se o alho no azeite até alourar, depois tira-se, deitam-se as batatas e fregem-se ligeiramente, retirando-as para o lado com uma espátula.

No mesmo azeite, fritam-se depois as cebolas até corarem, retirando-as também com a espátula, e depois o bacalhau, até enrijar m pouco.

Mistura-se tudo muito bem e retira-se do lume. Batem-se os ovos temperando-os com sal e pimenta, e juntando-os ao preparado.

Leva-se de novo ao lume, mexendo-se constantemente com uma espátula até aos ovos coagularem, mas de modo a ficarem macios.

Serve-se de imediato numa travessa aquecida, polvilhando com a salsa picada.

Bacalhau ao Brás do Rec a Moda
de O Livro de Receitas à Moda Portuguesa

Este site está concebido para alimentar a gulodice dos grandes apreciadores da boa cozinha à moda Portuguesa.

Ingredientes do bacalhau:

600 gramas de bacalhau
0,5 dl de azeite
30 gramas de margarina
1 dente de alho
1 cebola grande
150 gramas de chouriço de carne
750 gramas de batatas
6 ovos
sal e pimenta q.b. (quanto basta)
salsa e azeitonas
Modo de preparar:

Limpe o bacalhau, retire-lhe todas as espinhas que puder e corte-o em cubos com 1 cm. de lado, aproximadamente. Corte o chouriço também em pequenos dados iguais. Descasque as batatas, corte-as igualmente em pequeninos cubos, lave-as muito bem, escorra-as e frite-as; tempere-as depois de fritar (com sal). Parta os ovos para dentro de um recipiente e bata-os.

Até aqui foi tudo de preparação. Agora, pique grosseiramente a cebola e o dente de alho, deite-os num tacho largo (ou numa frigideira), leve ao lume a refogar e, logo que comece a querer alourar, junte o chouriço e o

bacalhau e vá mexendo sempre, sobre o lume, durante 2 minutos. Junte depois as batatas, mexa muito bem mais um minuto e, por fim, junte os ovos batidos. Vá mexendo com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a seu gosto. Deite então numa travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Pode decorar com raminhos de salsa.

Geralmente acompanha-se com vinho branco, muito fresco, verde ou maduro, depende do gosto. Se gostar do maduro, aconselho vinho alentejano (Portugal), com zonas demarcadas de Reguengos, Borba ou Vidigueira. Não esqueça: fresco, sem ser gelado.

Segundo um grande amigo meu português, hoje residindo no Porto, que é um exímio preparador desse prato, coloca-se no mínimo dois ovos por pessoa e as batatas devem cortadas palito fino sem fritá-las demais no azeite.

Bacalhau ao Brás III

Ingredientes:

1 kg Bacalhau Tipo Porto, 4 colheres (sopa) de azeite, 2 dentes de alho, 2 cebolas grandes, 1 kg de batatas palha, 10 ovos, sal e pimenta a gosto, salsa e azeitona, azeite português

Modo de preparar:

Escalde o Bacalhau em água a ferver por 5 minutos, escorra e separe em pequenas postas. Descasque as batatas e corte igualmente em pequeninas palhas. Parta os ovos dentro de um recipiente e bata bem. Pique a cebola e o dente de alho, e leve-os ao fogo para refogar. Logo que comecem a dourar junte o bacalhau. Mexer sempre, sobre o fogo, durante 2 min. Junte depois as batatas palha, mexa muito bem durante 1 min. e, por fim, junte os ovos batidos. Mexa com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a gosto. Deite então em travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Decore com raminhos de salsa.

Bacalhau ao Brás à Moda Posvolsky

Receita enviada por Miriam Posvolsky miriamp@pobox.com

Ingredientes do bacalhau:

600g de bacalhau
6 ovos
6 batatas médias
2 colheres de sopa de azeite
óleo para as batatas
salsinha
pimenta do reino

Modo de preparar:

1. Desfiar o bacalhau, ainda salgado e colocar de molho na água por 4 horas.
2. Cortar as batatas palha e fritar aos poucos, separando em óleo quente. Passar para papel de cozinha para escorrer a gordura.
3. Espremer o bacalhau para tirar todo o líquido.
4. Refogar as cebolas, cortadas em rodela super finas, no azeite em uma frigideira grande até ficarem transparentes.
5. Juntar 1 dente de alho amassado. Cozinhar 2 minutos.
6. Juntar o bacalhau, cozinhando em fogo alto até secar (vai soltar água.)
7. Bater os ovos com a salsinha picada e a pimenta.
8. Juntar a batata palha ao bacalhau, dar uma mexida e juntar os ovos batidos. Misturar só até ficarem cremosos.
9. Servir salpicado com cebolinha verde picada.

Nota: O ideal é fazer a batata em casa. Em caso de desespero, faz-se com batata comprada pronta.

Como apreciador de bacalhau recomendo esse site de onde vieram as receitas, é ótimo:

<http://www.bacalhau.com.br>

Alguns pratos de bacalhau levam os nomes de seus criadores, como o Bacalhau à Gomes de Sá, o Bacalhau à Zé do Pipo e o Bacalhau à João do Buraco.

Vamos agora saber quem foram esses ilustres cozinheiros que se perpetuaram na arte do preparo do bacalhau:

Gomes de Sá- José Luiz Gomes de Sá Júnior foi cozinheiro no Restaurante Lisbonense, onde criou a receita do bacalhau em pequenas lascas deixadas no leite quente por mais de uma hora, levadas ao forno em azeite finíssimo, acompanhadas de alho, cebola e, na hora de servir, azeitonas pretas, salsa e ovos cozidos. Faleceu em 1926.

Zé do Pipo- Foi um dos proprietários de um famoso restaurante do Porto, onde criou essa receita diferente de bacalhau: postas do peixe que, depois de cobertas com maionese, são levadas ao forno para gratinar.

João do Buraco- Foi o apelido de João Pereira, que criou a receita do bacalhau em lascas com cebola, salsa, amêijoas, camarões, molho branco, duas gemas de ovo, purê de batatas e claras em neve.

Essa é uma pequena mostra do site "O Mundo do Bacalhau", recomendado também pelo Cyber Cook, na sua página de links. Você clica em REVISTA, e lá terá o acesso à página.

E uma última para que não parem dúvidas...

Bacalhau ao Brás
por Maria Thereza Weiss

RENDIMENTO: 10 a 12 pessoas

DICA: Quando houver pressa para dessalgar o bacalhau, lave bem em água corrente e passe bastante farinha de trigo ou de mandioca. Só depois cubra com água, que deve ser trocada de vez em quando.

INGREDIENTES

1kg de bacalhau (parte do lombo dessalgado de véspera)
700g de batata inglesa
2 cebolas bem grandes batidinhas
1 xícara de azeite de oliva
6 a 8 ovos
sal
cebolinha verde (só a parte do talo cortada fininha)
pimenta-do-reino branca moída na hora
óleo para fritar as batatas
Guarnição: alface, salsa e cebolinha verde

MODO DE PREPARO:

1ª etapa: Ponha o bacalhau de molho por uma noite, até sair o excesso de sal (trocar a água várias vezes). Lave o bacalhau em água corrente, retire as peles e espinhas e, ainda cru, desfie bem fininho. Prove para ver se saiu o excesso de sal.
2ª etapa: Descasque as batatas, corte em palitos ou fatias finas e depois frite em bastante óleo, mas retire do fogo assim que amolecer e antes de corar. Leve ao fogo o azeite com as cebolas batidinhas; deixe dourar, junte o bacalhau bem escorrido, refogue até ficar enxuto e adicione, então, a batata frita. Torne a refogar rapidamente, diminua o fogo e acrescente os ovos batidos inteiros e temperados com sal, uma pitada de pimenta-do-reino e boa porção de salsa e cebolinha picadinha. Mexa com uma colher de pau e retire do fogo, antes que o ovo endureça, isto é, enquanto estiver bem cremoso. Arrume em um prato, enfeite com salsa e alface. Sirva em seguida com arroz branco.

Se quiser que o bacalhau fique mais cremoso, junte aos ovos na hora de bater 1 xícara de creme de leite ou mesmo leite. Se quiser variar ainda mais essa receita, junte ao refogado de bacalhau dois tomates e um pimentão picadinho sem peles e sementes.

Baby pork

- Culinarista: Jose Fernando Iglesias
informação sobre o prato:
- por ser um produto natural, suas qualidades devem ser disfarçadas ou seja ele não leva temperos. só sal fino.
- coloque de pernas para cima sobre uma assadeira. o forno deve estar à 250° c. cuidado para não queimar as patas.
- cubra-as com papel alumínio.

- deixe assando por 2 horas e quando estiver corado dê a volta e cubra as orelhas e focinho para não queimar. nesse momento você pode passar um pouco de azeite ou banha de porco na pele, que vai ficar para o lado de cima da assadeira. isto fará com que ele fique pururuca.
- assim se saboreará um produto light, com baixo percentual de colesterol, definitivamente saudável, produzido pela fazenda rubaiyat e servido exclusivamente nos rubaiyat alameda santos e faria lima.
- faz parte da feijoada as quartas e sábados e nos outros dias sob encomenda.

Farofa especial para 08 pessoas - Culinarista: Jose Fernando Iglesias
ingredientes:

- ½ litro de óleo
- ½ kg de presunto cozido
- 10 ovos
- ½ farinha de mandioca
- 01 cebola picada
- 20 azeitonas pretas
- salsinha

modo de preparo:

- colocar em uma frigideira o óleo, a cebola picada e o presunto, quando o óleo iniciar fervura colocar os ovos e mexer até dar o ponto de fritura.
- deixar esfriar e acrescentar a farinha de mandioca e por último colocar as azeitonas e a salsinha.

Babaganuj
Cybercook

- 2 berinjelas médias
- 3 dentes de alho bem socados
- 1 colher de chá rasa de sal
- 3 a 4 colheres de sopa de tahine
- suco de 1/2 limão.

Queime as berinjelas no queimador do fogão até ficarem murchas. Tire a casca e amasse a polpa com um garfo (em um pirex). Acrescente os condimentos, misture bem, polvilhe com salsinha picada, regue com azeite, e sirva frio, com pão árabe.

Baba de moça da minha mãe

Ingredientes para o pudim:

- 1 litro de leite (desnatado ou integral)
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas (peneiradas)
- 3 colheres médias de maisena

- 1 colher de café de essência de baunilha (opcional)

Ingredientes para a cobertura:

- 3 claras em neve bem duras
- 6 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro (se só tiver o comum, pode usar)

Prepare uma forma (para levar ao forno) com calda de açúcar cobrindo o fundo.

Para o pudim, misture todos os ingredientes (cuidado com a maisena, misture à um pouco de leite frio antes, para não empelotar) e leve ao fogo médio, mexendo sempre com colher de pau, até engrossar, tomando a consistência de um mingau grosso. Despeje na forma com calda e reserve. Às claras em neve bem duras, acrescente aos poucos (sempre batendo) o açúcar, até obter um suspiro consistente.

Despeje o suspiro sobre o pudim, e leve ao forno até dourar o suspiro. Retire do forno e deixe gelar.

OBS: pode-se acrescentar chocolate ao pudim, para fazer uma versão moreninha :)

BABA DE MOÇA 1

Ingredientes:

- 3 xíc. (chá) de açúcar
- 2 xíc. (chá) de água
- 1 col. (chá) de manteiga
- 2 gemas passadas na peneira
- 1/2 vidro de leite de coco

Modo de Fazer:

Levar ao fogo, a água c/ açúcar até ficar em ponto de fio. Ao retirar do fogo, acrescentar a manteiga. Deixar esfriar e juntar a essa calda as gemas e o leite de coco. Levar novamente ao fogo até engrossar, sem deixar ferver. Espalhar por cima do bolo.

Babá de chocolate

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de achocolatado
- 1 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Calda:

- 1 e 1/2 xícaras de chá de leite
- 4 colheres de sopa achocolatado
- 1 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 xícaras de chá de açúcar
- 1/2 xícaras de chá de licor de cacau ou outra bebida a seu gosto

Bata a manteiga com o açúcar, até que se tornem um creme. Junte as gemas e continue a bater até que clareie, ficando esbranquiçado. Acrescente o achocolatado, alternando com o leite, sempre batendo. Por último, misture a farinha de trigo peneirada com o fermento e as claras em neve. Leve a assar em forma própria para pudim, untada e enfarinhada, em forno a 200° C, por 30 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e despeje sobre ele a clara também quente. Sirva gelado, com chantilly.

Calda: Leve ao fogo os 5 primeiros ingredientes e deixe ferver por 5 minutos. Retire do fogo, junte o licor de cacau e despeje ainda quente sobre o bolo já desenhado.

Babá ao rum

- Culinária: Margarida Nunes Bento

ingredientes:

- 50 gr de fermento biológico
- 100 gr de açúcar
- 01 xícara de chá de leite
- 03 colheres de sopa de manteiga
- 01 pitada de sal
- 300 gr de farinha de trigo
- 06 ovos

modo de preparo:

- desmanche o fermento com o açúcar, junte o leite, a manteiga, o sal e vá acrescentando a farinha. junte os ovos um a um batendo bem.
- coloque em formas untadas e deixe dobrar de volume, leve ao forno pré-aquecido em temperatura média de 200°C até ficarem dourados.
- deixe amornar e coloque na calda para umedecer. deixe esfriar bem e decore com chantilly, fios de ovos e cerejas.

ingredientes: - (calda)

- 500 gr de açúcar
- 500 ml de água
- casca de ½ laranja
- 01 maçã pequena cortada em pedaços
- 01 pedaço de canela de pau
- 05 cravos da índia
- 01 xícara de café de rum

modo de preparo: leve ao fogo todos os ingredientes (menos o rum) e deixe ferver por 20 minutos. apague o fogo e junte o rum.

Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo

Para 4 pessoas, Ricardo manda esquentar, numa panela, azeite (1 xícara), nele dourar cebolas (3) em rodela e alho esmagado (2 dentes). Juntar depois o bacalhau (1,2kg - dessalgado, desfeito em lascas), batatas cozidas (1kg) cortadas em 4. Mexer com jeitinho para que as batatas não se desmanchem. Tampar a panela, cozinhar por 15 minutos em fogo brando. Se necessário, mais azeite. Apagar o fogo, acrescentar azeitonas pretas portuguesas (um punhado), salpicar com salsinha picada. Passar para uma travessa de barro, enfeitar com ovos cozidos (2 em pedacinhos miúdos) e azeitonas. Azeite, pão e uma garrafa de bom vinho, verde de preferência, esperam à mesa.

Bacalhau à mineira

- Géssio da Silva

Ingredientes

- 1 k de bacalhau em postas
- 300 g de queijo minas
- 300 ml de molho creme
- 1 galho de manjerição
- 5 folhas de louro
- 10 g de orégano
- 1 k de batatas
- Azeite a gosto
- 1 maço de couve
- 3 tomates

Molho creme

- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga
- 1 litro de leite
- 1 noz moscada
- 1 caixa de creme de leite

Modo de preparar

1. Cozinhar o bacalhau já sem sal, com louro, manjerição e as batatas.
2. Ralar o queijo minas e fazer o molho branco.
3. Misturar o queijo ao molho branco. Regar o bacalhau com azeite, óleo e orégano. Cobri-lo com molho branco e leve ao forno para gratinar.
4. Refogar a couve. Coloque as batatas ao lado do bacalhau, tempere com azeite e orégano. Do outro lado colocar a couve.

Bacalhau à Moda de Belmonte

Indicada por: Zezé

- 500g. de bacalhau desfiado e dessalgado
- 1k. de batatas fritas em palito não muito finos
- 150g. de azeitonas pretas fatiadas
- 1/2 litro de leite
- 2 cebolas grandes em rodela
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 colheres de sopa de amido de milho

- 3 ovos cozidos
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de chá de açafrão
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de estragão
- 1/2 maço de salsinha picadinho
- azeite (quanto bastar)
- óleo (quanto bastar)

Numa panela grande aqueça o óleo e o azeite, ponha a cebola e o alho e deixe que a cebola amoleça, acrescente os temperos e deixe refogar por pouco tempo. Nesse refogado ponha o bacalhau e deixe cozinhar acrescentando água quando necessário. Frite as batatas e reserve. Quando o bacalhau estiver cozido deixe reduzir ligeiramente a água. Com o fogão desligado junte os ovos picados, as azeitonas fatiadas e o leite com o amido já dissolvido, mexa muito bem e leve ao fogo até que o amido engrosse. Ponha as batatas num refratário e acrescente o molho, envolva lentamente as batatas com o molho e leve ao forno somente para dar uma pequena douradinha o ideal será levar o bacalhau ao forno minutos antes de servi-lo. Para ser mais rapidinho use pode usar um pacote de batatas semi- frita.

Bacalhau à Moda de Belmonte

Indicada por: Zezé

- 500g. de bacalhau desfiado e dessalgado
- 1k. de batatas fritas em palito não muito finos
- 150g. de azeitonas pretas fatiadas
- 1/2 litro de leite
- 2 cebolas grandes em rodela
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 ovos cozidos
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de chá de açafrão
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de estragão
- 1/2 maço de salsinha picadinho
- azeite (quanto bastar)
- óleo (quanto bastar)

Numa panela grande aqueça o óleo e o azeite, ponha a cebola e o alho e deixe que a cebola amoleça, acrescente os temperos e deixe refogar por pouco tempo. Nesse refogado ponha o bacalhau e deixe cozinhar acrescentando água quando necessário. Frite as batatas e reserve. Quando o bacalhau estiver cozido deixe reduzir ligeiramente a água. Com o fogão desligado junte os ovos picados, as azeitonas fatiadas e o leite com o amido já dissolvido, mexa muito bem e leve ao fogo até que o amido engrosse. Ponha as batatas num refratário e acrescente o molho, envolva lentamente as batatas com o molho e leve ao forno somente para dar uma

pequena douradinha o ideal será levar o bacalhau ao forno minutos antes de servi-lo. Para ser mais rapidinho use pode usar um pacote de batatas semi- frita.

Bacalhau a moda do porto
- Arlete Pitta

- 1 k de bacalhau já demolhado por 24 horas e depois cozido
- ½ copo de óleo
- ½ copo de azeite
- ½ k de cebola cortada em rodela
- 8 tomates sem pele cortado em rodela
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- ½ copo de caldo do cozimento do bacalhau
- 1 copo de vinho branco seco
- ½ xícara de chá de salsa e cebolinha verde
- 800 g de batatas cozidas
- 2 maços de brócolis ou espinafre
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- 750 ml de leite
- 250 ml de creme de leite
- 3 colheres de sopa de maizena
- 1 colher de sopa de manteiga
- pimenta do reino e sal a gosto
- 2 folhas de louro / sal e orégano à gosto

farofa de queijo :

- 100 g de queijo parmesão
- 100 g de queijo provolone
- 100 g de azeitonas pretas
- 3 ovos cozidos

modo de preparo :

Faça um refogado com o ½ copo de óleo, ½ copo de azeite e o alho. depois coloque a cebola, os tomates sem pele, os pimentões e o bacalhau cortado em lascas e deixe refogar um pouco. Em seguida coloque o copo de caldo do bacalhau e o vinho branco deixe refogar um pouco e reserve. A parte cozinhe o brócolis e depois de cozido faça um refogado com as 3 colheres de sopa de óleo e o alho. Bata no liquidificador o leite, o creme de leite, a maizena, a margarina e a pimenta.

montagem :

Em um refratário bem untado coloque as batatas em rodela já cozidas, depois 1 camada do refogado do bacalhau, o brócolis e assim sucessivamente. A última camada tem que ser de bacalhau. Por cima coloque o creme batido no liquidificador e por último a farofa de queijo. Leve para gratinar por 30 minutos.

Bacalhau à Zé do Pipo do Antiquarius

Esta foi publicada pela revista Gula, e foi proposta pela proprietária do Antiquarius, restaurante português de São Paulo. Ingredientes:

4 postas de 200 g de lombo de bacalhau

1 litro de leite

2 cebolas médias picadas

4 col. sopa de azeite

1 folha de louro

purê de batata suficiente para fazer uma camada sob o bacalhau

maionese suficiente para fazer uma camada sobre o bacalhau

sal, se necessário.

pimenta do reino a gosto.

Dessalgue o bacalhau, retire pele e espinhas, cozinhe-o no lei (10 min, aprox.). Em uma frigideira, refogue a cebola com o azeite, o louro, a pimenta e um pouco do leite do cozimento do bacalhau. Corrija o sal. Escorra o bacalhau.

Em um refratário, coloque o purê, depois o bacalhau e cubra com a cebola.

Coloque a maionese sobre tudo e leve ao forno para gratinar.

Retire do forno e sirva quente, decorado com azeitonas.

Bacalhau ao conde da guarda

- Miguel Castro e Silva

Ingredientes

- ½ k de bacalhau dessalgado em lascas

- 400 g de purê de batatas

- 1 colher de chá de alho picado

- 2 colheres de sopa de salsinha picada

- 200 ml de creme de leite

- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparar

1. Juntar o purê de batatas ao bacalhau e cozinhar em fogo brando por 5 minutos.

2. Adicionar o alho, a salsinha mexendo sempre e adicionar o creme de leite e cozinhar por mais 5 minutos.

3. Colocar em forma refratária e polvilhar com queijo parmesão ralado e levar ao forno até gratinar. Aproximadamente 15 minutos em fogo forte.

Bacalhau ao forno

- Anka Popovik

- 1 k de bacalhau

- ½ xícara de chá de azeite
- ½ xícara de chá de óleo
- 2 cebolas grandes picadas
- 2 dentes de alho picado
- ½ k de batatas cortadas em quadrados e frita

Molho branco

- 1 litro de leite
- 2 colheres de sopa de maizena
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino a gosto

Misture tudo muito bem e leve ao fogo fazendo um molho branco ralo.

Modo de preparar

Deixe o bacalhau de molho de véspera até tirar o sal. Afervente o bacalhau já demolido deixe em lascas, tire as espinhas, frite a cebola e o alho no azeite e no óleo, junte o bacalhau e refogue. Junte o molho branco, as batatas e coloque em um refratário untado com manteiga e leve para gratinar.

Bacalhau ao forno

- Arlete Pitta - tel.: (011) 7283 31 08
- 1 k de bacalhau
- 2 quilos de batata
- 2 pimentões (um verde e um vermelho)
- 150 g de azeitonas preta
- 6 tomates sem pele
- 4 cebolas fatiadas finas
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 colher de sopa de sal
- azeite a gosto
- 1 xícara de chá de molho de tomate pronto

modo de preparar:

cozinhe o bacalhau na água, escorra e nesta mesma água cozinhe as batatas. coloque em uma assadeira o bacalhau por baixo e em seguida as batatas em rodela, o tomate em rodela fina, a cebola em rodela fina, o pimentão em lascas e as azeitonas. por cima espalhe o orégano, o sal e o azeite. por último coloque espalhando todo molho pronto.

asse em forno quente à 180°, coberto com papel alumínio por umas 2 horas. rendimento: mais ou menos 6 porções.

Bacalhau ao Forno da Florestal

- * 750 GRAMAS DE LOMBO DE BACALHAU
- * 2 COLHERES (das de sopa) DE PINGUE
- * 3 CEBOLAS DE TAMANHO REGULAR, CORTADAS ÀS RODELAS
- * 4 COLHERES (das de sopa) DE AZEITE
- * 2 TOMATES, SEM PELES NEM SEMENTES
- * 2 DENTES DE ALHO, BEM PICADOS
- * SALSA À GOSTO

* SAL E PIMENTA AO PALADAR

DEPOIS DO BACALHAU BEM DEMOLHADO, COLOCA- SE NUMA ASSADEIRA E DEITA- SE - LHE POR CIMA O PINGUE, A CEBOLA, O AZEITE, O ALHO, A SALSA, OS TOMATES CORTADOS EM BOCADOS E SAL E PIMENTA AO PALADAR.

COBRE - SE COM OUTRA ASSADEIRA E LEVA -SE AO FORNO A ASSAR ASSIM ABAFADO. SERVE - SE ACOMPANHADO DE BATATAS COZIDAS E ALOIRADAS.

Bacalhau ao forno

1 kg de bacalhau
1/2 kg de batata
1/2 kg de cenoura
2 cebolas grandes
2 tomates vermelhos
1 pimentão
1 colher de sopa de extrato de tomate
Leite de coco
Alho, sal, coentro e azeite doce
Azeitonas

Deixe o bacalhau de molho por 24 horas mudando sempre a água. Escalde numa rápida fervura removendo peles e espinhas. Coe a água onde o bacalhau foi cozido e reserve. Tempere o bacalhau em lasquinhas, com alho, sal e coentro. À parte, coloque uma caçarola no fogo com azeite doce e as cebolas em rodela. Adicione os tomates sem pele e sem sementes, o pimentão e as azeitonas picadas. Junte o bacalhau, o extrato de tomate, o leite de coco e um pouco da água onde foi cozido o bacalhau. Deixe tudo cozinhar bastante. Fica com farto molho. Prove para ver se o sal está a gosto. Cozinhe as batatas e as cenouras em rodela.

Molho

2 copos de leite
1 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
1/2 xícara de creme de leite
Noz-moscada, pimenta-do-reino e sal

Bata no liquidificador o leite, o trigo e a manteiga derretida. Leve ao fogo e mexa bastante até engrossar a mistura. Finalmente, junte o creme de leite, a noz-moscada, a pimenta-do-reino, o sal e o ovo batido.

Unte um pirex grande com azeite depois de ter esfregado por dentro dele um dente de alho. Deixa um gosto bom. Arrume em camadas alternadas o bacalhau, a batata e a cenoura. Cubra tudo com molho e leve ao forno para gratinar. Ao sair do forno, enfeite com azeitonas e salsa. Sirva com arroz branco.

Bacalhau ao leite de côco

- Anka Popovik

Ingredientes

- 1 kg. de bacalhau em pedaços
- 1 ½ kg de batatas em rodela grossas
- ½ kg. de cebola em rodela grossas
- 3 pimentões em rodela
- 1 maço de couve cortado e aferventado
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 gemas
- 3 xícaras de chá de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga (cheias)
- 1 xícara de azeite
- 4 alhos picados
- ½ xícara de chá de salsa picada
- Sal, pimenta
- Queijo ralado para polvilhar
- 1 vidro de leite de côco pequeno

Modo de preparar

1. Ferver o bacalhau, retirar e na mesma água aferventar as batatas. Leve ao fogo o azeite, alho, cebola e os pimentões, refogar um pouco, juntar a salsa e tirar do fogo.

Cortar o couve em tiras grossas e aferventar até ficar macio. Fazer camada de bacalhau, o refogado, couve, no final regar com o leite de côco. Aquecer a manteiga e bater no liquidificador o leite, farinha, gema, queijo e sal. Coloque na panela mexendo até engrossar. Cobrir o bacalhau, polvilhar queijo e legar para gratinar.

Bacalhau ao molho tentação

- Laka Brandão

Ingredientes

- 1 kg de bacalhau aferventado em:
- 3 xícaras de água
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 folha de loro
- 1 galho de salsa
- 3 cravos da índia
- 1 talo de aipo

Acompanhamento

- ½ kg de batatas
- 1 brócoli
- 3 cenouras
- Fundos de alcachofra (opcional)

Molho tentação

- 1 xícara de maionese
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ colher (chá) manjerição picado
- ½ colher (chá) tomilho fresco picado
- ½ colher (chá) orégano
- 1 colher (chá) cascas de limão

- Suco de limão a gosto
- 1 maça picada (que ficou de molho em água e limão misturar tudo muito bem).

Modo de preparar

1. Retirar peles e espinhas do bacalhau aferventado. Na mesma água aferventar as batatas e cenouras e cozinhe o brócoli no vapor.
2. Sirva as lascas de bacalhau e legumes cobertos com o Molho.

Bacalhau ao Pil-pil

- Atriz: Pepita Rodrigues

Ingredientes:

- 01 kg de bacalhau Don Salado
- 01 cabeça grande de alho
- azeite virgem

Modo de Preparo:

- Dessalgue o bacalhau e coloque em um pano para escorrer.
- Colocar em uma frigideira bastante azeite (1 dedo de altura) e o alho cortado em rodela. quando o alho estiver frito (dourado) retirar e colocar em um prato.
- Colocar em uma panela, duas colheres grandes de azeite (o mesmo que sobrou do alho) e colocar o bacalhau com a pele para baixo.
- Quando começar a ferver, retirar a panela do fogo e mexer a panela com movimentos de vai-vem.
- Repetir outra vez no fogo até ferver e retirar, novamente no vai-vem fora do fogo.
- Quando o bacalhau começar a soltar a gelatina, acrescentar mais 2 colheres de azeite, repetir o processo até que o azeite fique na cor branca.

OBS.: Se quiser mais caldo, vai colocando mais azeite. Este prato é dos mais tradicionais da Espanha e porque não dizer, dos mais gostosos

Bacalhau com nata

- 1 kg de bacalhau
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 litro de leite quente
- 500 ml de creme de leite fresco
- sal e pimenta-do-reino
- noz-moscada
- 1 kg de batata cortada em palito
- 750 g de cebola em rodela
- 1 1/2 xícara de azeite
- 1/2 xícara de vinho branco
- 5 colheres (sopa) de salsinha picada
- farinha de rosca

Na véspera, deixe o bacalhau de molho, trocando a água pelo menos três vezes. No dia seguinte, afervente-o e corte em lascas. Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e misture. Adicione o leite e mexa até engrossar. Acrescente o creme de leite. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Reserve. Frite as batatas e reserve. Em uma panela, refogue a cebola no azeite sem deixar escurecê-la. Junte o bacalhau e refogue por mais alguns minutos. Adicione o vinho branco e deixe reduzir um pouco o caldo. Junte a salsinha e misture. Distribua o refogado de bacalhau em uma fôrma refratária. Cubra com o molho béchamel (receita na página ...) e salpique com farinha de rosca. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, para dourar. Sugestão: se desejar, faça o bacalhau com a batata frita cortada em cubinhos.

Bacalhau crocante

- Chefe de cozinha: Frasson -
(Restaurantes Maksoud Plaza)

ingredientes:

- 180 gr de bacalhau com sal
- 100 gr de macarrão penne rigate
- 30 gr de cebola
- 02 tomates maduros grandes sem pele
- 03 dentes de alho
- 30 ml de azeite
- 30 gr de farinha de trigo
- 50 ml de óleo de milho
- 30 ml de vinho branco
- 06 folhas de manjeriço fresco
- 01 pimenta do reino quebrada
- sal a gosto

modo de preparo:

- cozinhar o penne em água fervente por 08 minutos, cortar o bacalhau em 4 filés iguais salpicando de pimenta quebrada (não moída); passar na farinha de trigo e fritar no óleo de milho, reservando.
- fazer o molho usando o azeite, alho, cebola e tomate. juntar o molho ao bacalhau, vinho branco e manjeriço.
- abafar por 1 minuto e servir sobre o macarrão.

Bacalhau da aldeia

Um bacalhau rústico, baseado no que é feito na região da Beira, em Portugal.

- 500g de bacalhau do Porto
- 4 batatas grandes
- 6 ovos
- 1 maço de brócolis
- 2 cebolas
- Azeitonas pretas
- Azeite à vontade

Deixe o bacalhau de molho por pelo menos 12 horas, trocando a água periodicamente. Desfie em lascas. Afervente e reserve. Cozinhe as batatas inteiras, com casca, e os ovos. Depois de cozido, descasque e corte os ovos em quartos e as batatas em pedaços graúdos. Limpe o brócolis, divida em buquês (se gostar, aproveite os talos) e afervente. Ponha tudo num refratário grande: o bacalhau, as batatas, os ovos, o brócolis, a cebola cortada em pedaços e as azeitonas. Regue com azeite generosamente, sem economizar, e leve ao forno até estar assado.

Bacalhau da Tantan para a Páscoa Cybercook

- 1 quilo de bacalhau
- 1 quilo de batata
- 1/2 quilo de cebola
- 1/2 lata de azeite de ótima qualidade
- 3 xícaras de leite
- 3 colheres de farinha de trigo
- pitada de noz moscada
- suco de um limão

Corte a cebola em tiras bem fininhas e deixe à parte. Deixe o bacalhau de molho por dois dias trocando a água e depois desfie. Deixe reservado. A batata, corte tipo palha e frite, depois deixe escorrer a gordura e reserve. Frite a cebola no azeite sem deixar dourar. Misture a batata à cebola, acrescente, aos poucos, o bacalhau e mexa, até ficar cremoso. Por último, acrescente o molho branco feito com a farinha e o leite, não esquecendo de colocar o suco do limão no molho branco. Mexa bem. por ultimo acrescente uma pitada de noz moscada ralada mexa e coloque numa forma refratária para gratinar.

É uma excelente receita para a Páscoa, e como acompanhamento ou salada de folhas ou um delicioso arroz.

Bacalhau de artista - Artista: Jayne

ingredientes

- 01 kg. de bacalhau cozido e desfiado
- 01 kg. de batatas cozidas e cortadas em rodela grandes
- 04 tomates maduros
- 02 pimentões verdes em rodela
- 02 pimentões vermelhos em rodela
- 02 cebolas grandes em rodela
- 100 gr. de azeitonas pretas
- 06 ovos cozidos cortados em rodela grossas
- cheiro verde picadinho
- azeite à vontade

modo de preparar

- deixar o bacalhau de molho de 1 dia para o outro.
 - cozinhar em 2 águas, o bacalhau e desfiar.
 - cozinhar as batatas na última água do bacalhau, montar em camadas:
 - 1-) camada de batata
 - 2-) camada de bacalhau desfiado
 - 3-) pimentões/azeitonas
- regar com azeite e repetir a montagem. por último os ovos e as azeitonas, regar bem com azeite e levar ao forno por uns 30 minutos mais ou menos.

Bacalhau Dona Flor

Cybercook

- 1 kg de bacalhau
- 1 xícara de azeite
- 3 cebolas raladas
- 2 dentes de alho bem amassados
- 8 tomates maduros
- 1 maço de salsinha picada
- 100 g de uva passa sem caroço
- 1/2 copo de vinho branco seco
- 2 copos de leite
- 1 copo de água
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 6 gemas
- 1 vidro de leite de coco
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 claras
- 1 colher (sopa) de manteiga

Deixe o bacalhau de molho, mudando a água , por 24 horas. Tire pele e espinhas e desfie-o em lascas grandes. Coloque numa panela e leve ao fogo por 10 minutos. Escorra. Refogue em 1 xícara de azeite as cebolas, o alho, os tomates batidos no liquidificador e a salsa. Junte o bacalhau e o vinho a esse refogado e cozinhe em fogo brando por 15 minutos. Despeje em uma forma refratária.

Misture o leite com a água, a farinha de trigo e as gemas. Leve ao fogo brando, junte 1 colher (sopa) de manteiga e mexa até engrossar.

Acrescente o leite de coco, pimenta e sal, o queijo ralado e as claras em neve. Despeje esse creme sobre o bacalhau, salpique manteiga e leve ao forno para gratinar.

Sirva bem quente com arroz branco.

Bacalhau Especial

Cybercook

- 500 g de bacalhau (já dessalgado)
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de leite de coco

- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsinha
- 1 cebola média picada
- 2 batatas cozidas cortadas em cubos
- ½ xícara de passas
- 1 envelope de caldo concentrado de peixe
- sal

Coloque o bacalhau num refratário com a tampa e a água e leve ao micro por 8 a 10 minutos em Potência Alta. Cozinhe a batata no vapor, misture ao bacalhau, acrescente os ingrediente todos e leve ao forno por 10 a 12 minutos em Potência Alta, tampado.

Bacalhau Especial

Cybercook

- 500 g de bacalhau (já dessalgado)
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de leite de coco
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsinha
- 1 cebola média picada
- 2 batatas cozidas cortadas em cubos
- ½ xícara de passas
- 1 envelope de caldo concentrado de peixe
- sal

Coloque o bacalhau num refratário com a tampa e a água e leve ao micro por 8 a 10 minutos em Potência Alta. Cozinhe a batata no vapor, misture ao bacalhau, acrescente os ingrediente todos e leve ao forno por 10 a 12 minutos em Potência Alta, tampado.

Bacalhau espiritual do Charlô

Para o molho Béchamel

3 colheres (sopa) de manteiga
 100 g de farinha de trigo
 1 litro de leite
 1 pitada de noz-moscada
 sal e pimenta-do-reino

Para o bacalhau

2 cebolas grandes em pedaços
 2 cenouras em rodela
 1 colher (sopa) de azeite
 2 colheres (sopa) de manteiga
 1 kg de bacalhau cozido
 250 g de camarão pequeno cozido ou 250 g de presunto picado
 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
 1 colher (sopa) de farinha de rosca

Prepare o molho béchamel: derreta a manteiga em frigideira. Junte a farinha e misture dourando um pouco. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e acrescente a noz-moscada, sal e pimenta-do-reino.

Prepare o bacalhau: refogue a cebola e a cenoura no azeite e na manteiga. Acrescente o bacalhau e refogue mais um pouco até pegar gosto. Passe-o no moedor de carnes ou no processador de alimentos até formar um purê. Misture metade do molho béchamel ao purê de bacalhau. Coloque em uma fôrma refratária e cubra com o restante do molho branco misturado com 250 g de camarão ou presunto. Polvilhe com queijo parmesão e farinha de rosca. Cubra com pelotinhas de manteiga e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, até gratinar.

Para 8 pessoas

Bacalhau Espiritual do Cybercook

- 1/2 kg de bacalhau
- 1kg de cenoura
- 4 cebolas grandes
- 150g de fiambre picado (ou presunto mesmo)
- 1 folha de louro
- azeite
- leite
- molho bechamel
- 1 carcaça (espécie de pão, você pode usar pão de forma)

Passar o bacalhau cru no processador. Repita o processo com a cenoura. Refogar a cebola com azeite e louro. Juntar a cenoura, refogar mais um pouco e depois o bacalhau. Deixar refogando, depois juntar a carcaça esmigalhada e amolecida em leite e mexer mais um pouco. Fazer um molho bechamel bem grosso com cerca de 1 litro de leite. Misturar 1/3 do molho com o bacalhau e colocar num pirex. Por cima colocar o fiambre picado e o resto do molho acrescido de 2 gemas. Assar por 45 minutos

até ficar dourado.

Dizem que o segredo da massa é fazer umas orações durante a preparação do prato que tem esse nome justamente por causa disso. É bom seguir a recomendação :-)

Bacalhau Fresco 8 Receitas

Site: O mundo do Bacalhau

Lombos de Bacalhau Fresco 46

Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese 47

Tortilha de Bacalhau Fresco 47

Bacalhau Fresco com Cidra	48
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado	48
Almôndegas de Bacalhau Fresco	49
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega	49
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjerição	50

Lombos de Bacalhau Fresco

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 lombos de bacalhau fresco
 2 dentes de alho
 10 gr. de farinha
 1/2 copo de vinho branco
 1/2 copo de caldo de peixe (feito com espinhas e cabeça)
 1/4 kg de ervilhas
 600 gr de amêijoas
 2 ovos cozidos
 12 pontas de aspargos
 1/4 kg de gambas limpas
 1/2 dl. de azeite virgem extra
 sal

Modo de preparar:

Saltear os alhos picados no azeite.
 Temperar o peixe com sal, passá-lo pela farinha e colocá-lo no recipiente. Regar com o vinho e o caldo de peixe.
 Adicionar as gambas, os aspargos e a salsa. Ferver tudo junto com as ervilhas.
 Abrir as amêijoas numa frigideira grande e logo a seguir retirá-las do fogo. Juntá-las ao guisado.
 Servir com os ovos cortados em gomos.

Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 postas de bacalhau fresco com 1 cm de espessura
 Óleo para untar a grelha
 Sal

MOLHO:

2 gemas
 1/2 de azeite leve
 1 colher de sopa de limão
 Sal

Modo de preparar:

Untar muito ligeiramente a grelha com azeite e adicionar sal.
 Levá-la a fogo forte e colocar por cima as postas de peixe, passando-as de ambos os lados.
 Bater numa tigela as gemas de ovo com o sumo de limão e o sal. e deitar aos poucos o azeite, sem deixar de mexer para não desandar o molho.
 Servir com maionese.

Tortilha de Bacalhau Fresco

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

300 gr de bacalhau fresco

1/4 kg de cebolas

6 ovos

Sal

6 colheres de azeite

Modo de preparar:

Desfazer o peixe tirando-lhe todas as espinhas e a pele.

Descascar e picar finamente a cebola e refogá-la no azeite até estar mole.

Juntar então o bacalhau desfeito, deixar fritar levemente durante 2 minutos para que não fique demasiado seco, incorporar os ovos batidos, temperar com sal e fazer a tortilha deixando-a dourar de ambos os lados, para ficar bem suculenta.

Bacalhau Fresco com Cidra

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau limpo

2 batatas grandes

1 prato de farinha

1/2 copo de azeite

Sal

Molho:

1 cebola

1 pimento seco ou malagueta (demolhado em água durante 24 horas)

1 tomate

1 colher de chá de farinha

6 colheres de sobremesa de azeite

Sal

Um copo pequeno de cidra

Modo de preparar:

Descascar a cebola, os alhos e o tomate. Picá-los bem. Fritar levemente no azeite até ficarem moles. Juntar a colherzinha de farinha e a polpa do pimento. Deixar reforgar e juntar a cidra.

Passar tudo por um passador de purê.

Temperar e enfarinhar os bocados de peixe. Fritá-los de ambos os lados no azeite até estarem ligeiramente dourados.

Fritar em fogo branco as batatas descascadas e cortadas às rodela.

Passá-las para um pirex e colocar em cima os bocados de bacalhau.

Cobrir com o molho e levar para o forno.

Rabo de Bacalhau Fresco Recheado

Para 6 pessoas.

Ingredientes do bacalhau:

Rabo de bacalhau de 1,5 kg inteiro

250 gr de gambas descascadas
2 colheres de sopa de salsa picada
1 fatia de miolo de pão demolhado em leite
1 ovo
Sal

Modo de preparar:

Escamar o peixe, abri-lo ao meio e retirar-lhe a espinha.
Cortar a cebola finamente e levá-la ao fogo em duas colheres de azeite.
Retirá-la do fogo, juntar as gambas e a salsa, a fatia de pão esmagada e o ovo batido.
Misturar tudo e temperar com sal.
Colocar o rabo de bacalhau aberto ao meio numa superfície plana e distribuir o refogado sobre ele. Fechar e cozer bem as bordas. Colocar num tabuleiro de ir ao forno, regar com as 3 colheres de azeite, temperar com sal e levar ao forno previamente aquecido durante 20 minutos.
Servir com tomates assados.

Almôndegas de Bacalhau Fresco
Para 6 pessoas.

Ingredientes:

500 gr de bacalhau fresco limpo
uma fatia de pão de forma molhado em leite
1/2 dente de alho pequeno
4 colheres de sopa de salsa picada
2 ovos
farinha para envolver
óleo para fritar

Modo de preparar:

Desfazer o peixe. Desfazer a fatia de pão sobre o bacalhau. Picar o dente de alho. Bater os ovos. Misturar tudo com a salsa. Formar umas bolas, enfarinhá-las e fritá-las.
Para o molho, fritar a fatia de pão e o alho inteiro. Num almofariz, moer as flores de açafraão com o dente de alho e o pão frito. Temperar com sal. Deitar numa caçarola com 2 copos de água. Juntar as almôndegas e deixá-las ferver durante 5 minutos.

Bacalhau Fresco com Alhada à Galega
Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 postas grandes de bacalhau fresco
12 batatas médias
1 cebola
1 folha de louro
1/2 copo de azeite
1 colher rasa de pimentão doce
3 dentes de alho
Sal

Modo de preparar:

Descascar as batatas e a cebola. Cortá-las aos bocados. Cobri-las com água, temperar com sal e juntar a folha de louro. Deixar cozer até que as batatas estejam tenras.

Retirar o louro e a cebola. Juntar as postas de bacalhau e deixá-las ferver em fogo brando durante 4 minutos.
Descascar os alhos e cortá-los em lâminas. Fritá-los no azeite sem deixar dourar, retirar a frigideira do fogo e juntar o pimentão.
Mexer bem e deixar repousar. Deitar esta alhada por cima do bacalhau, fazendo com o que o pimentão fique no fundo da caçarola.

Bacalhau Fresco em Vapor de Manjerição

Para 6 pessoas

Ingredientes:

6 lombos de bacalhau fresco de 200 gr cada um
12 folhas de manjerição fresco
Uns raminhos de salsa
3 alhos porros
3 cenouras
2 cebolas
1 cabeça e algumas espinhas de qualquer peixe branco
Sal
100 gr de manteiga
2 gemas de ouro

Modo de Preparar:

Cozer as verduras e as espinhas de peixe num litro de água. Deixar ferver bastante tempo até obter menos da metade do líquido da panela.
Temperar ao bacalhau com sal, dispor sobre cada lombo duas folhas de manjerição e levá-los a cozer em vapor.
Bater as gemas com uma colherzinha de manteiga. Colocá-las em banho-maria e, sem deixar de bater, juntar o resto da manteiga até que o molho adquira uma consistência espessa.
Retirar do fogo e juntar o caldo concentrado de peixe e umas gotinhas de limão.
Distribuir sobre os pratos e colocar os lombos em cima.

Bacalhau Grelhado do Seu José

Seu José manda fritar postas grandes de bacalhau, em azeite, num tacho ou frigideira, dourar bem. Assar depois, 15 a 20 minutos, para secar.
Põe numa travessa, guarnece com brócolis cozidos, escorridos e salpicados com alho picadinho frito, acrescenta batatas coradas, cozidas em água salgada e pucadas em gordura, numa frigideira.

Bacalhau Imperial

Cybercook

- 1 kg de bacalhau já demolhado, aferventado e cortado em lascas grossas
- 1 kg de batatas grandes cortadas em rodelas grossas e fritas em óleo quente

Refogado:

- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
 - 1 colher de sopa de azeite de boa qualidade
 - 1 cebola grande picadinha
 - 2 dentes de alho socados
 - 1 vidro de leite de coco
 - 1 xícara de chá de molho de tomate pronto
 - ½ xícara de chá de creme de leite fresco
 - salsinha picada
 - sal
 - pimenta a gosto
 - 1 colher de sobremesa de farinha de trigo
- bacalhau já aferventado

Doure o alho e a cebola no azeite com a manteiga, junte o molho de tomate, o leite de coco e o creme de leite, misturando bem.

Acrescente o bacalhau e deixe até ferver, temperando a gosto.

Por último, acrescente a farinha de trigo, mexendo rapidamente. Empregue frio.

Cobertura

- 100 gr de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 litro de leite frio
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 100 gr de queijo provolone ralado grosso
- 3 ovos - claras em neve
- requeijão cremoso de baldinho a gosto
- sal, pimenta e noz moscada ralada a gosto
- 1½ xícara de chá de batata palha

Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e deixe até que esteja dourada.

Junte o leite frio de uma só vez, mexendo rapidamente e sempre até obter um creme ralo. Desligue o fogo e junte as gemas e os temperos a gosto e deixe esfriar totalmente. Depois de frio, misture o creme de leite fresco, o provolone e as claras em neve, misturando delicadamente.

Montagem do prato:

Unte um refratário com manteiga, coloque as batatas no fundo, o bacalhau, requeijão de baldinho, a cobertura e salpique a batata palha por cima. Leve ao forno por 25 minutos ou até que esteja totalmente dourado por cima.

Bacalhau Italiano

Cybercook

- 1 Pacote de um quilo de Espaguete
- 500g de bacalhau
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de azeite
- 100g de azeitonas verdes picadas
- 1 cebola branca ralada
- 4 dentes de alho picadinhos
- queijo parmesão a gosto
- sal a gosto
- 1 cálice de vinho branco seco
- 1 pitada de páprica

Deixe o bacalhau aferventar por 15 minutos, retire a pele e os espinhos e desfie. Reserve. Deixe dourar em uma panela, o azeite, as azeitonas, a cebola ralada e os dentes de alho até que comecem a apanhar cor. Acrescente o bacalhau e deixe dourar mais por 3 minutos. Acrescente o vinho branco misture e depois acrescente o creme de leite. O molho está pronto.

Junto o molho ao macarrão que já deve estar cozido ao dente e ainda quente. Misture bem para incorporar o molho. Acrescente queijo parmesão e a páprica. Misture.

Sirva em uma travessa e polvilhe com queijo parmesão. Enfeite o prato com azeitonas inteiras e regue com azeite.(O prato deve ser servido quente) Bon appetit.

Bacalhau na Moranga

Cybercook

(chique e completa)

- 1 moranga média (cozida, sem as sementes e sem a tampa)
- 1 kg de bacalhau demolido, limpo e em lascas
- 1 maço de brócolis (no máximo 2 cm de cabo) cozido na água e sal
- 1/2 kg de batata para fritar tipo palha (pode ser de saquinho)
- 250 gr de requeijão culinário
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picadinha
- salsinha
- 1 pimentão vermelho cortado em tirinhas
- 1 pimentão verde cortado em tirinhas
- pimenta do reino
- sal (moderado)
- azeite para refogar

Em uma caçarola, refogue a cebola, alho e pimentões. Quando estiver tudo bem douradinho, acrescente o brócolis. Espere uns 5 minutos, coloque o bacalhau, tempere com pimenta do reino e sal (se precisar), dê uma revirada na caçarola, tampe e deixe cozinhar em fogo médio até perceber

que o bacalhau está cozido. Acrescente a salsinha picada e deixe por mais uns 2 minutos e apague o fogo.

Enquanto isso, frite as batatinhas normalmente.

Se não tiver panela para cozinhar a moranga, ela pode ser cozida no microondas, conforme a especificação do aparelho em relação ao peso da mesma ou no forno convencional, coberta com papel alumínio, em forno alto, até que esteja macia (uns 40 minutos pra uma moranga média) Tudo pronto, monte da seguinte forma: bacalhau, requeijão, batata, mais bacalhau, requeijão e batata, por último, para fechar, coloque metade da boca da moranga, bacalhau e na outra metade, batatinhas, decore com requeijão. Besunte a casca da moranga com margarina ou azeite e leve ao forno bem quente por uns 15 minutos para gratinar o queijo.

Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta Cybercook

- 1kg de bacalhau
- 1kg de batata inglesa
- cebolas em rodela(+/- 3 cebolas médias)
- 200g de queijo mussarela
- 1kg de bacalhau
- azeite
- 3 ovos
- 1 lata de azeitonas(picadas)
- Queijo parmesão ralado

Molho branco:

- 01 xícara de leite
- 01 colher de sopa de maizena(se for congelar, coloque farinha de trigo e não maizena)
- 01 colher de sopa de queijo parmesão
- 01 ovo
- 1 pitada de sal

Leva tudo ao fogo até engrossar, então está pronto o molho.

Pega-se o bacalhau e coloca-se para ferver com as batatas em rodela grossas(cuidado para não cozinhar demais),as cebolas em rodela, os 3 ovos e azeite.

Quando as batatas cozinhaem, tira-se com cuidado e faz-se um purê com a metade. As outras rodela reserva.

Desfia-se o bacalhau, cortando em pedacinho pequenos também a cebola que foi cozida e joga-se dentro do molho branco, colocando também as azeitonas picadinhas.

Pega-se um pirex e vai arrumando da seguinte forma:

1ª camada: Bacalhau no molho branco

2ª camada: Rodela de batata

3ª camada: Rodela de ovos

4ª camada: Queijo mussarela

5ª camada: O purê de batatas, polvilhando-se com queijo parmesão.

Leva-se ao forno. É uma delícia!!!

Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta
Cybercook

- 1kg de bacalhau
- 1kg de batata inglesa
- cebolas em rodela(+/- 3 cebolas médias)
- 200g de queijo mussarela
- 1kg de bacalhau
- azeite
- 3 ovos
- 1 lata de azeitonas(picadas)
- Queijo parmesão ralado

Molho branco:

- 01 xícara de leite
- 01 colher de sopa de maizena(se for congelar, coloque farinha de trigo e não maizena)
- 01 colher de sopa de queijo parmesão
- 01 ovo
- 1 pitada de sal

Leva tudo ao fogo até engrossar, então está pronto o molho.

Pega-se o bacalhau e coloca-se para ferver com as batatas em rodela grossas(cuidado para não cozinhar demais),as cebolas em rodela, os 3 ovos e azeite.

Quando as batatas cozinhaem, tira-se com cuidado e faz-se um purê com a metade. As outras rodela reserva.

Desfia-se o bacalhau, cortando em pedacinho pequenos também a cebola que foi cozida e joga-se dentro do molho branco, colocando também as azeitonas picadinhas.

Pega-se um pirex e vai arrumando da seguinte forma:

- 1ª camada: Bacalhau no molho branco
- 2ª camada: Rodela de batata
- 3ª camada: Rodela de ovos
- 4ª camada: Queijo mussarela
- 5ª camada: O purê de batatas, polvilhando-se com queijo parmesão.

Leva-se ao forno. É uma delícia!!!

Bacalhau 196 Receitas

Original português

de Wilques Erlacher

Propriedades Nutritivas

Propriedades Nutritivas 56

Brandada de Bacalhau com Tomate 63

Bacalhau em Prata com Presunto 63

Souflé de Bacalhau 64

Bacalhau à Moda da Avó 65

Soufflé de Bacalhau à Sintra 65

Bacalhau à Minhota 66

Bacalhau com Tomates e Pimentos 67

Bacalhau Tipo Zé do Pipo 68

Cataplane de Bacalhau à Moda do Chefe 68

Bacalhau de Tomatada 69

Bacalhau Grelhado com Pimentos 70

Bacalhau Assado com Batatas a Murro 71

Bacalhau Recheado a Moda de Monção 71

Fritos de Bacalhau com Arroz de Feijão 72

Bacalhau no Forno à Antiga 73

Bacalhau Ensalsado 74

Salada de Bacalhau com Pimentos e Feijão 74

Salada de Bacalhau e Massa Fria 75

Esqueixada de Bacalhau à Espanhola 76

Salada de Bacalhau à Primavera 76

Tomates Recheados com Bacalhau 77

Pastel de Bacalhau e Pimentos 78

Lasanha com Bacalhau e Creme de Alhos 79

Crosta de Bacalhau 80

Bacalhau Marinado 81

Bacalhau Gratinado 82

Bolinhos de Bacalhau Encharcados 82

Crepes de Bacalhau e Carabineiros 83

Carpaccio de bacalhau 84

Bacalhau com Piri-piri 85

Bacalhau à Navarra 86

Caldeirada de Bacalhau 86

Bacalhau de Cebolada com Vinho Branco 87

Guisado de Bacalhau à Aragão 88

Bacalhau com Alhos e Pimentão 89

Creme de Bacalhau 89

Bacalhau com Picado 90

Bacalhau Guisado com Batatas 91

Bacalhau no Caldeirão 92

Bacalhau à là Mancha 92

Bacalhau de Bejar 93

Bacalhau à Catalã 94

Piperade com Bacalhau 95

Bacalhau com Pimento e Chouriço 95

Agulhas de Bacalhau 96

Soldadinhos de Pavia 97
Filhós de Bacalhau 98
Mexida de Bacalhau 98
Bacalhau Coroado 99
Vatapá de Bacalhau 100
Torta de Bacalhau 101
Bacalhau a Brás 102
Bacalhau à Beira-Alta 102
Bacalhau ao Conde 103
Bacalhau à Gomes de Sá 104
Bacalhau à Dizinha 105
Bacalhau Verde I 105
Mousse de Bacalhau e Cenoura 106
Bacalhau Desfiado com Natas 107
Bacalhada 107
Bacalhau Simplório 108
Bacalhau à la Ménagère 108
Bacalhau no Forno à Tavares 109
Moqueca de Bacalhau a Moda da Bahia 109
Frigideira de Bacalhau 110
Bacalhau a Portuense 110
Bacalhau com Espinafres 111
Bacalhau com grão e espinafre 112
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão 112
Bacalhau Desfiado com Ovos de Codorna 113
Bacalhau desfiado com Berinjela e Abobrinha e Aspargos Frescos 113
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes 114
Bacalhau Oriental 115
Salada de Bacalhau 116
Posta Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado 117
Ratatouille e Bacalhau Desfiado 117
Bacalhau Desfiado 118
Posta Bacalhau Cozida em Couve Roxa 118
Panqueca de Bacalhau 119
Caneloni de Bacalhau aux Gratin Sauce Coconut 120
Gnocchi de Bacalhau 121
Rondelli de Bacalhau 122
Torta de Bacalhau à Italiana 122
Quiche de Bacalhau e Bacon 123
Bacalhau Cremoso Gratinado 124
Bacalhau com Aipo 125
Bacalhau à Biscainha 125
Sonho de Bacalhau 126
Bacalhau Assado na Grelha com Salada de Feijão Frade 127
Bacalhau com Arroz à Portuguesa 127
Bacalhau à Moda do Rei 129
Bacalhau do Abade 129
Lombos de Bacalhau Fresco 129
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese 130
Tortilha de Bacalhau Fresco 131
Bacalhau Fresco com Cidra 131
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado 132
Almôndegas de Bacalhau Fresco 132
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega 133

Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriçã 133
Bacalhau à Portuguesa 134
Bacalhau à Congregado 134
Bacalhau à Alsaciana 135
Bacalhau à Espanhola 135
Bacalhau à Aragonesa 136
Bacalhau com Capote 137
Bacalhau Gratinado com Creme 137
Bacalhau à Batalha Reis 138
Bacalhau Albardado 139
Bacalhau à Beneditino 139
Bacalhau à «Bonne Femme» 139
Bacalhau à Cádiz 140
Bacalhau Assado no Forno 140
Bacalhau à «Chantilly» 141
Bacalhau de Cebolada à Alentejana 141
Bacalhau à Conselheiro 142
Bacalhau Encoberto 142
Bacalhau à Cozinheira 143
Bacalhau em Bolos Enfolhados 144
Bacalhau à Ericeira 144
Bacalhau em Croquetes 145
Bacalhau à Hoteleira 145
Bacalhau à Inglesa 146
Bacalhau Fofo 146
Bacalhau à Lavradora 147
Bacalhau Albardado à Moda de Agueda 147
Bacalhau de Fricassé 148
Bacalhau à «Maltre d'Hôtel» com Marisco 149
Bacalhau à Minha Moda 149
Bacalhau ao Gratém 149
Bacalhau Panado e Frito 150
Bacalhau Recheado Marítimo 151
Bacalhau ao Gratém, à Provençal 151
Bacalhau à Parisiense 152
Bifes de Bacalhau 152
Bacalhau à Provençal 153
Bacalhau com Alhos Franceses 153
Bacalhau com Couve-flor à Transmontana 154
Bacalhau Cozido 155
Bacalhau com Molho de Azeite 155
Bacalhau com Molho de Ervas Picadas 156
Bacalhau com Molho Picante 157
Bacalhau como Nós Gostamos 157
Bacalhau com Ovos de Capote 158
Bacalhau com Queijo 158
Bacalhau de Cebolada à Diplomata 159
Bacalhau de Cebolada, seco 160
Bacalhau Delicioso 160
Bacalhau de Segredo 161
Bacalhau do Céu 161
Empadão de Bacalhau 162
Rolo de Bacalhau 162
Sanduíches de Bacalhau 163

Bacalhau Verde II 163
Açorda de Bacalhau 163
Açorda de Bacalhau à Alentejana 164
Bacalhau com Tomates e Arroz 164
Arroz de Bacalhau à Moda de Crato 165
Bacalhau à António Lemos 166
Conchinhas de Bacalhau 166
Bacalhau à Salazar 167
Bacalhau do Natal 167
Bacalhau à Moda de Lamego 168
Bacalhau Fardado 168
Bacalhau à Sevilhana 168
Ensopado de Bacalhau 169
Filetes de Bacalhau 170
Surpresa de Filetes de Bacalhau 170
Bacalhau Frito de Fricassé 171
Língua de Bacalhau c/ Molho Bechamel 171
Migas de Bacalhau 172
Bacalhau Recheado Vegetariano 172
Bacalhau Recheado com Carne 173
Bacalhau Espanhol 174
Bacalhau à La Kazuela 174
Bacalhau ao Vinho do Porto 175
Bacalhau Porto Rei 175
Bacalhau à Lagareira 176
Bacalhau Dourado 176
Bacalhau de Panela 177
Bacalhau de Forno 178
Frigideira de Bacalhau Vegetariana 179
Bolinhos à Francesa 179
Bacalhau Cru em Salada 180
Bacalhau Bauru 180
Bacalhau do Oriente 181
Bacalhau à Provinciana 182
Bacalhau com Caracóis 183
Empadão de bacalhau e Mariscos 184
Bacalhau Espiritoso 184
Risoto de Bacalhau 185
Bacalhau à João do Buraco 186
Bacalhau da Consoada à Minhota 187
Bacalhau da Consoada Beirã 187
Açorda da Mãe 188
Açorda de Bacalhau com Tomate 188
Açorda Mimososa ou de Gabardine 189
Arroz de Bacalhau 189
Bacalhau à Barradas 190
Bacalhau à Assis 191
Bacalhau à Lisbonense ou Dourado 192
Bacalhau à Bruxa de Valpaços 192
Bacalhau à Fragateira 193
Bacalhau à Gomes Sá do Porto 193
Bacalhau à Lagareiro 194
Bacalhau à Lagareiro 195
Bacalhau à Madre Paula 196

Bacalhau à Margarida da Praça 196
Bacalhau à Moda de Caminha 197
Bacalhau à Moda de Ervedosa 197
Bacalhau à Moda do Porto 198
Bacalhau à Moda do Porto 198
Bacalhau à Moda de Velênca 199
Bacalhau à moda de Viana 200
Bacalhau à Novainho 200
Bacalhau à Padre Antônio 201
Bacalhau à Patalina 202
Bacalhau à Preta 202
Bacalhau à Romeu 203
Bacalhau à Senhor Prior 204
Bacalhau à transmontana 204
Bacalhau à Zefa 205
Bacalhau albardado 206
Bacalhau Assado à Moda Vila Real 206
Bacalhau Assado com Broa 207
Bacalhau com Broa 208
Bacalhau Assado com Pão de Centeio 208
Bacalhau Assado na Brasa 209
Bacalhau com Gengibre 209
Bacalhau com Colorau 210
Bacalhau com leite I 211
Bacalhau com leite II 211
Bacalhau com Molho Branco I 212
Bacalhau com Molho Branco II 212
Bacalhau com Molho de Caril 213
Bacalhau com Purê de Batatas II 213
Bacalhau com Vinho do Porto 214
Bacalhau c/ vinho Porto à Portuguesa 215
Migas de Bacalhau com Poejos 216
Poejada de Bacalhau 216
Sopa de Bacalhau com Batatas e Ovos 217
Sopa de Cardos com Bacalhau Limado 218
Sopa de Feijão Branco com bacalhau 218
Sopa de Tomate com Bacalhau e Ovos 219
Bacalhau Alentejano 220
Bacalhau de Azeitonas 220
Bacalhau de Embarque 221
Bacalhau de Montegil 222
Bacalhau dos 3 ovos 222
Bacalhau em Filetes à Moda do Porto 223
Bacalhau em Fios 223
Bacalhau Enrolado 224
Bacalhau Esfiado em Cru 224
Bacalhau Espiritual com Bechamel 225
Bacalhau Espiritual 226
Bacalhau Gratinado com Maionese 226
Bacalhau Guisado à Lisboa Antiga 227
Bacalhau-Lagosta 228
Bacalhau-Lagosta 228
Bacalhau Minhoto 229
Bacalhau no Forno à Minha Moda 230

Bacalhau Podre 230
 Bacalhau "Racheado" à Narcisa 231
 Bacalhau Sarsfield 232
 Bola de Bacalhau 233
 Bolinhos de Bacalhau 234
 Buchos de Bacalhau 235
 Couves do Lagar 235
 Desfeita de Bacalhau com Grão 236
 Iscas de Bacalhau 236
 Línguas de Bacalhau 237
 Migas à Lagareiro 238
 Pataniscas de Bacalhau 238
 Pudim de Bacalhau I 239
 Roupa Velha de Bacalhau 240
 Sopa de Bacalhau 240
 Sopa Seca de bacalhau 241
 Tibornada com Batatas a Murro 242
 Bacalhau Gratinado com Brócolos 242
 Bacalhau com Purê de Batatas I 243

Nutrientes por 100g

Bacalhau	Filé bovino	Frango
Proteína	38,0g	
19g	21,0g	
Gordura	1,0g	
13g	7,0g	
Cálcio	60g	
10g	15,0g	
Ferro	1,6g	
2,1g	1,1g	
Vitamina B	2,61 mg	3,84
mg	7,87 mg	
Porção comestível	85%	77%
70%		
Água	49,0g	
66g	71,0g	
Energia Kcal	160	195
145,0		

Brandada de Bacalhau com Tomate

Ingredientes para 4 pessoas:

- 0,5 kg de batatas

- Sal e pimenta q.b.
- 0,5 kg de bacalhau
- 1 tomate maduro
- 2 gemas
- 2,5 dl de natas
- Manteiga para untar
- 10 g de queijo ralado

Leve a cozer as batatas em água temperada com sal, depois escorra-as e reduza-as a purê. Coza igualmente o bacalhau, limpe-o de peles e espinhas e desfaça-o como para pastéis de bacalhau.

Misture o purê de batata com o bacalhau e o tomate previamente escaldado, limpo e picadinho. Junte as gemas e as natas e bata tudo muito bem. Retifique de sal e tempere com pimenta.

Deite o preparado numa telha ou tabuleiro, previamente untados com manteiga, e polvilhe com o queijo ralado.

Leve a forno médio (160°), cerca de 30 minutos, até alourar bem. Sirva de imediato.

Bacalhau em Prata com Presunto

Para 1 Pessoa

- posta de bacalhau do lombo
- 0,5 dl bem medido de azeite
- 1 cravinho
- dentes de alho
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 1 raminho de salsa
- 1 fatia de presunto
- 1 folha de papel de alumínio

Modo de Preparação:

Corte a folha de papel alumínio à medida da posta de bacalhau e coloque-a sobre um tabuleiro; dê-lhe forma côncava, deite-lhe dentro um pouco do azeite e coloque depois o bacalhau enxuto, o cravinho e um dente de alho; regue com mais um pouco de azeite.

Embrulhe o bacalhau com cuidado para que as espinhas não furem o papel e leve a forno a 200°, cerca de 15 minutos. Entretanto, descasque a cebola e corte-a às rodelas; leve-as a fritar no restante azeite quente com o outro dente de alho, picado, a folha de louro e o raminho de salsa. Frite igualmente a fatia de presunto. Retire o bacalhau do forno e, com cuidado, desembrulhe-o. Coloque-o num prato de serviço. Por cima, disponha a cebola frita e, ao lado, o presunto.

Souflé de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 g de bacalhau demolhado
- 1 dl de azeite
- 2 dentes de alho, picados finamente
- 6 pãozinhos (carcaças)
- 6 ovos
- Sal e pimenta q.b.
- Pão ralado q.b.

Modo de Preparação:

Demolhe o pão em água e depois escorra-o e esprema-o bem. Num tacho, leve ao lume o azeite, junte-lhe os dentes de alho, picadinhos e mexa até alourarem um pouco; misture o pão espremido e as gemas, mexa e deixe aquecer muito bem; retifique de sal e tempere com pimenta.

Entretanto, leve a cozer o bacalhau, como habitualmente, e escolha-o de peles e espinhas; esmague-o dentro de um pano, como para pastéis de bacalhau e misture-o muito bem no preparado anterior.

Com cuidado, misture depois as claras previamente batidas, com uma pitada de sal, em castelo firme. Unte com manteiga um recipiente que possa ir ao forno, deite nele o preparado e alise. Polvilhe com pão ralado e leve a forno médio (160°), cerca de 40 minutos. Quando pronto, retire e sirva de imediato com salada a gosto.

Bacalhau à Moda da Avó

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 g de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas
- 1,5 kg de batatinhas novas
- Óleo para fritar
- Sal, pimenta e colorau q.b.
- 2 dl de azeite
- Salsa picada
- Pão ralado q.b.
- Alho picadinho

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau e leve-o ao lume a cozer; depois escorra-o, limpe-o de peles e espinhas e lasque-o grosseiramente. Descasque e pique os dentes de alho. Descasque as cebolas e corte-as às rodelas finas.

Descasque as baratinhas, lave-as e escorra-as; leve-as a fritar em óleo quente, escorra-as de novo e tempere-as com sal, pimenta e colorau. Num tacho, leve ao lume o azeite, junte-lhe os dentes de alho, picados, e, pouco depois, as rodelas de cebola; mexa, deixe refogarem até começarem a querer alourar e retire.

Num recipiente que possa ir ao forno, misture tudo e espalhe sem calcar. Polvilhe com uma mistura de pão ralado, salsa e alho, picados finamente. Leve ao forno forte até alourar e sirva de imediato.

Soufflé de Bacalhau à Sintra

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau previamente demolhado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha
- 1 dl de água da cozedura do bacalhau
- 1 dl de leite
- 4 ovos
- sal e pimenta preta moída na altura
- algumas gotas de sumo de limão
- noz-moscada ralada na hora
- queijo parmesão ralado.

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau. Escorra-o, retire-lhe peles e espinhas e desfie-o muito bem. Coe a água da cozedura e reserve um decilitro.

Numa caçarola, derreta a manteiga e polvilhe de farinha. Deixe dourar por um minuto. Retire do lume e junte, em fio, a água da cozedura do bacalhau, mexendo com uma colher de pau. Junte o leite. Leve a caçarola, de novo, ao lume e, sem parar de mexer, deixe espessar.

Fora do lume, junte a este, molho o bacalhau desfiado. Mexa e tempere de sal (pouco), pimenta, sumo de limão e noz-moscada ralada. Acrescente as gemas, uma a uma, mexendo entre cada adição.

Bata as claras em castelo firme e incorpore-as, cuidadosamente, no creme anterior. Distribua este preparado por recipientes individuais de louça refratária, devidamente untados e enfarinhados. Polvilhe de queijo ralado.

Leve ao forno, a 200° C (5/6 no termostato) por uns vinte minutos. Sirva logo.

Bacalhau à Minhota

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas altas de bacalhau (já demolhado)
- colorau e pimenta
- óleo
- 6 batatas
- 4 cebolas
- 8 dentes de alho
- 1,5 dl de azeite
- azeitonas

Modo de Preparação:

Com um pano, enxugue muito bem as postas de bacalhau. Polvilhe-as com colorau e frite-as em óleo, previamente aquecido, sobre lume moderado. Volte-as com uma escumadeira e deixe alourar, de ambos os lados. Escorra sobre papel absorvente.

No mesmo óleo frite as batatas, descascados e cortadas em rodela grossas. Escorra também sobre papel absorvente. Descasque as cebolas e os dentes de alho, corte-as em rodela finas e leve ao lume com o azeite. Deixe cozer a cebola, até estar macia.

Coloque as postas de bacalhau e as batatas numa travessa de serviço e cubra com a cebolada. Enfeite com azeitonas e acompanhe com o esparregado, ou grelos salteados.

Bacalhau com Tomates e Pimentos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau previamente demolhadas
- 4 tomates maduros
- pimentos verdes
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande descascada
- 2 dentes de alho descascados
- 1,5 dl de leite de coco
- farinha q.b.
- sal e pimenta preta moída na altura

Modo de Preparação:

Uma vez demolhado o bacalhau, seque-o muito bem. Limpe de pele e de espinhas e corte-o em lascas. pique a cebola e faça o mesmo ao dentes de alho. Mergulhe o tomate por breves segundos, em água fervente e depois, por água fria. Tire-lhe a pele. Limpe-o de sementes e pique-o miudamente.

Limpe o pimento de sementes e corte-os em tirinhas. Polvilhe as lascas de bacalhau com farinha e misture de modo a que elas fiquem bem enfarinhadas. O melhor é colocar uma colher (sopa) de farinha num saco de plástico transparente e juntar as lascas de bacalhau. Feche o saco e sacuda-o energicamente, Retire o excesso de farinha.

Num tacho aqueça o azeite. Junte a cebola e o alho picados e deixe-os dourar. Acrescente as lascas de bacalhau e deixe-as fritar, mexendo com uma colher de pau. Adicione o tomate. Mexa e tempere de sal e de pimenta a seu gosto. Tenha em atenção o teor de sal do bacalhau, mesmo depois de demolhado

Adicione as tirinhas de pimento verde. Deixe cozinhar por mais dois minutos. Regue com o leite de coco. Deixe levantar fervura. Tape o tacho e deixe estufar até que tudo esteja macio. Destape o tacho e deixe ferver por mais uns breves minutos. Retifique temperos e decore a gosto.

Bacalhau Tipo Zé do Pipo

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 colher (chá) de mostarda
- 600 g de bacalhau demolhado

- 1 kg de batatas pimenta em grão
- leite meio gordo, q.b.
- 3 cebolas brancas
- 2 colheres de manteiga
- azeite fino
- farinha de trigo para envolver o bacalhau
- ½ chávena de maionese
- sal q.b.

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau em leite durante 3 minutos. Coe o leite por um passador fino e reserve. Limpe o bacalhau das peles e espinhas mais fáceis de retirar e divida-o em pedaços. Com as batatas cozidas e passadas a purê, dê-lhe espessura juntando a manteiga e o leite que reservou. Tempere com sal.

Corte as cebolas às rodelas e refogue ligeiramente em bastante azeite. Retire a cebola com uma escumadeira e, na gordura, frite o bacalhau passado por farinha. Num pirex untado, espalhe metade do purê. Cubra com o bacalhau e regue com a maionese.

Disponha as rodelas de cebola e, à volta, enfeite a seu gosto com rosetas do purê que sobrou. Leve ao forno para aquecer e tostar.

Cataplana de Bacalhau à Moda do Chefe

Ingredientes (1 pessoa):

- Bacalhau posta alta
- Pimentas verdes
- Pimentos morrones
- Cerveja
- Louro
- Alho
- Cebola
- Pimenta
- Cravinho
- Batata à colher
- Coentros

Modo de Preparação:

Cora-se o bacalhau em azeite e coloca-se na cataplana. Noutro recipiente refoga-se levemente a cebola, o alho, os pimentos e coloca-se tudo em cima do bacalhau. Guarnecer com batatinhas feitas à colher e regar depois com a cerveja. Quando estiver pronto decorar com pimentos morrones e azeitonas

Bacalhau de Tomatada

Ingredientes p/ 4 pessoas:

- 4 Postas de bacalhau

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 cebolas grandes descascadas e cortadas em rodela finas
- 2 dentes de alho descascados e picados
- 2 tomates pelados sem sementes e picados miudamente
- 1 colher (sopa) de concentrado de tomate
- farinha q.b.
- 1 copo de vinho branco
- sal e pimenta preta moída na altura

Modo de Preparação:

Demolhe por vinte e quatro horas as postas de bacalhau, mudando a água várias vezes. Escorra-as, depois de demolhadas, e seque-as bem. Passe-as por farinha. Derreta a manteiga com o azeite. Junte as postas de bacalhau e deixe-as dourar de ambos os lados.

Entretanto, junte à gordura a cebola e o alho picado. Deixe cozinhar por três minutos. Acrescente o concentrado de tomate e o tomate picado. Deixe cozinhar por mais três minutos. Regue com o vinho branco e deixe levantar fervura. Tempere de sal (pouco) e pimenta. Deixe ferver para evaporar um pouco.

Junte as postas de bacalhau. Se necessário, acrescente um pouco de caldo de peixe ou água. Tape e deixe cozinhar. Sirva com batatas fritas em rodela.

Bacalhau Grelhado com Pimentos

Ingredientes 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau demolhado de véspera
- 2 tomates
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 12 baratinhas com casca
- 1 cebola, cortada em anéis e frita
- sal e pimenta
- azeitonas pretas descaroçadas

Para o molho

- 1 dl de azeite
- ½ dl de vinagre
- 2 dentes de alho picados
- sal e pimenta
- salsa fresca

Modo de Preparação:

Corte os pimentos ao meio e retire-lhes as sementes. Corte cada metade de pimento em duas. Corte os tomates em quartos e limpe-os de sementes. Leve os pimentos e os tomates a grelhar.

Leve, igualmente, à grelha as postas de bacalhau. O bacalhau deverá acabar de cozinhar no forno, com as batatas. Pique as azeitonas depois de as ter descaroçado. Na sua liqüidificadora, misture os dentes de alho

com o azeite e o vinagre, de modo a obter um molho bem ligado. Junte ao molho as azeitonas picadas.

Distribua os pimentos pelos pratos. Coloque uma posta de bacalhau em cada prato, por cima dos pimentos. Sobre o bacalhau, coloque alguns anéis de cebola fritos. Dê um murrinho em cada batata assada e coloque três em cada prato. Ao lado, junte o tomate grelhado. Complete com o molho e um raminho de salsa.

Bacalhau Assado com Batatas a Murro

Ingredientes p/ 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 2 tomates
- 1 pimento amarelo
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 12 batatas
- 1 cebola
- 100 g de azeitonas pretas descaroçadas

Para o molho

- 1 dl de azeite
- ½ dl de vinagre
- dentes de alho descascados e picados
- sal e pimenta preta moída na altura

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau em água fria, mudando por diversas vezes a água. Seque-o, depois, com um pano limpo. Abra os pimentos ao meio e limpe-os de sementes. Corte o tomate em quartos e limpe-o de sementes. Grelhe tomates e pimentos. Asse, na grelha, as postas de bacalhau.

Descasque a cebola e corte-a em rodela finas.

Passe-as por farinha e sacuda o excesso. Frite-as em azeite quente. Escorra-as, depois, sobre papel absorvente de cozinha. Asse as batatas com casca. Uma vez assadas dê-lhes um pequeno murro.

Coloque os ingredientes indicados para o molho dentro de um frasco de vidro com tampa. Agite-o, energicamente, de modo a ligar todos os ingredientes. Acrescente as azeitonas picadas. Emprate os ingredientes e deite por cima um pouco do molho, sirva bem quente.

Bacalhau Recheado a Moda de Monção

Ingredientes p/ 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 fatias de presunto
- 2 tomates maduros mas firmes
- 1 pimento verde
- farinha q.b.

- azeite q.b.
- 4 cebolas descascadas e cortadas em rodelas finas
- 2,5 dl maionese

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau (lombo) durante dois dias em água, substituindo a água por várias vezes, e um dia em leite. Escorra o bacalhau e seque-o. Abra ao meio cada uma das postas de bacalhau. Recheie com fatias de presunto de boa qualidade. Poderá, ainda, rechear cada posta de bacalhau com tomate fatiado, sem pele, sem sementes, e pimento, sem sementes, cortado em tiras.

Passe as postas de bacalhau recheado por farinha, sacudindo o excesso. Frite-as em azeite, virando-as a meio da fritura. Escorra-as sobre papel absorvente de cozinha. Coloque-as depois numa assadeira. Entretanto, refogue as rodelas de cebola num pouquinho de azeite. Deixe as cebolas ganharem boa cor. Deite a cebolada sobre as postas de bacalhau. Cubra-as com a maionese.

Leve a assadeira ao forno por uns quinze minutos ou até que a superfície fique dourada. Decore com pimentos morrones.

Fritos de Bacalhau com Arroz de Feijão

Para os fritos de bacalhau

- 4 postas de bacalhau do lombo demolhado de véspera
- farinha q.b.
- sal e pimenta preta moída na altura
- ovos batidos.

Para o arroz de feijão

- 2 chávenas (chá) de arroz
- 200 g de feijão demolhado de véspera
- 1 dl de azeite
- 1 cebola descascada
- 2 dentes de alho descascados e picados
- 2 tomates sem pele e sem sementes e picados miudamente.

Modo de Preparação:

Comece por cozer o feijão em água (numa panela de pressão é mais rápido). Aqueça o azeite e junte-lhe a cebola, os dentes de alho e os tomates picados. Deixe apurar o refogado.

Adicione o feijão cozido e escorrido, e o arroz. Adicione água suficiente para a cozedura do arroz. Pode usar a água onde cozeu o feijão. Se quer o arroz de feijão caldoso, já sabe que deverá triplicar ou mesmo quadruplicar o volume de água em relação ao de arroz. Deixe levantar fervura.

Tempere a seu gosto (junte ainda salsa ou coentros picados). Deixe cozinhar, tapado, até que o arroz fique macio. Limpe o bacalhau de pele e espinhas e corte-o a seguir em pedaços. Seque-os bem. Passe-os por farinha, previamente temperada de sal e de pimenta preta, e, depois, por

ovo batido. Frite em azeite quente. Escorra, sobre papel absorvente de cozinha.

Sirva decorados com salsa e rodela de limão.

Bacalhau no Forno à Antiga

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau, demolhadas
- 1,5 kg de batatinhas
- Sal q.b.
- 3 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 2 cebolas
- Salsa picada

Modo de Preparação:

Lave as batatinhas e leve-as ao lume a cozer com pele em água temperada com sal; depois escorra-as e, com cuidado, retire-lhes a pele. Num tabuleiro, deite 1 dl de azeite, depois os dentes de alho e as cebolas, cortadas às rodela, e, por cima, coloque as postas de bacalhau.

Em volta do bacalhau, disponha as batatas peladas e, sobre cada posta, uma rodela de cebola. Regue com o restante azeite. Leve a forno a 190°, cerca de 40 minutos, regando, uma vez por outra, com o próprio azeite. Sirva polvilhado com salsa picada e acompanhe com salada a gosto e azeitonas.

Bacalhau Ensalsado

Para 4 pessoas

- 1,5 kg de batatinhas novas
- Sal q.b.
- 4 postas de bacalhau demolhadas
- 2 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 molhinho de salsa, picado
- 2 colheres (sopa) de vinagre

Modo de Preparação:

Lave muito bem as batatinhas e leve-as ao lume a cozer com pele em água temperada com sal. Depois de cozidas, escorra-as bem e dê-lhes um pequeno "murro", sem as abrir. Entretanto, asse as postas de bacalhau no grelhador, como habitualmente. Quando grelhadas, retire-lhes as espinhas e lasque-as grosseiramente.

Num tacho largo, leve ao lume o azeite e, quando quente, junte-lhe os dentes de alho, previamente esborrachados. Em seguida, adicione as batatas e o bacalhau e deixe aquecer bem, mexendo de vez em quando. Por fim, junte a salsa picada e o vinagre, retire e sirva quente.

Salada de Bacalhau com Pimentos e Feijão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 g de bacalhau
- 200 gramas de feijão branco
- 4 pimentos
- 1 cubo de caldo
- 1 chicória
- 1 Limão
- sal e pimenta preta.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho em água fria durante 24 horas, mudando a água várias vezes. Prova-se para testar o ponto de sal e quando for altura escorre-se e seca-se com um pano limpo.

Esmaga-se o cubo de caldo e mistura-se com umas gotas de azeite e o sumo de um limão.

Corta-se o bacalhau em lâminas muito finas, quase transparentes (para facilitar, pode colocar-se o bacalhau no congelador durante 30 minutos para que endureça). Unta-se com azeite e deixa-se macerar durante 30 minutos.

Cortam-se os pimentos em tiras e misturam-se com os feijões bem escorridos. Tempera-se com sal, azeite e pimenta negra recém moída. No centro do prato coloca-se um montinho de feijões com pimentas e à volta umas folhas de chicória, lavadas e secas. Cobrem-se com lâminas de bacalhau polvilham-se de pimenta negra e salsa picada.

Conselho Final:

O feijão pode ser cozido em casa ou comprado em lata, que já vem preparado.

Salada de Bacalhau e Massa Fria

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 alface
- 400 g de massa verde fria
- 250 g de migas de bacalhau
- azeitonas pretas
- 5 tomates maduros
- 2 dentes de alho
- salsa
- azeite
- vinagre
- sal e pimenta.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 4 horas, escorre-se e reserva-se. Numa panela com bastante água coze-se a massa até que esteja ao dente.

Entretanto, lava-se a alface, escorre-se e corta-se em juliana muito fina. Escalda-se os tomates, descascam-se, retiram-se as sementes e cortam-se em bocados. Batem-se juntamente com os alhos até reduzir tudo a purê. Tempera-se de azeite e vinagre. Deita-se a massa nos pratos, junta-se a alface, acrescenta-se o bacalhau e rega-se com o molho de tomate.

Conselho Final:

Esta salada fica ainda melhor se lhe acrescentar um picado de ovo cozido.

Esqueixada de Bacalhau à Espanhola

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau sem pele nem espinhas
- 2 cebolas
- 4 tomates maduros
- 250 g de azeite
- 100 g de azeitonas pretas
- 2 pimentos vermelhos
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- sal
- 2 colheres de sopa de vinagre.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 12 horas mudando-lhe a água 2 vezes. Escorre-se bem e corta-se em bocados grandes. Cortam-se todas as hortaliças em tiras largas e misturam-se com o bacalhau. Tempera-se com azeite, vinagre, sal e alho picado. Coloca-se numa taça e serve-se enfeitado com as azeitonas.

Conselho Final:

Nesta salada, o bacalhau deve ficar saboroso, nem salgado nem insípido. Por isso, o tempo de demolho depende muito da peça de bacalhau que se utilizar. O melhor é ir provando o bacalhau ao longo do demolho, até se atingir o ponto certo.

Salada de Bacalhau à Primavera

Ingredientes:

- 1 chicória,
- 100g de bacalhau
- 100 g de atum de conserva
- 8 anchovas salgadas
- 150 g de azeitonas se Caroço.

Para o molho:

- 2 dentes de alho
- 4 amêndoas tostadas
- 2 anchovas
- 2 pimentos vermelhos
- 4 tomates maduros
- 30 g de pimentão doce
- 1 colher de sopa de maionese
- 6 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 4 colheres de sopa de água.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte baixa do frigorífico, mudando de água três ou quatro vezes durante o processo. Escorre-se bem e desfia-se. Colocam-se os pimentos de molho até que estejam moles. Raspa-se o interior e reserva-se.

Limpa-se a chicória debaixo de água fria corrente, separam-se as folhas e colocam-se numa taça com o resto dos ingredientes: o bacalhau, o atum, as azeitonas e as anchovas. Prepara-se o molho. Tritura-se os dentes de alho e as amêndoas. Acrescenta-se as anchovas em bocadinhos e o miolo dos pimentos e esmaga-se bem.

Escaldam-se os tomates em água a ferver, pelam-se, retiram-se as sementes e cortam-se em bocados grandes. Deita-se tudo no passevite, juntamente com 30 g de pimentão doce. Por último, acrescenta-se a maionese, o azeite e o vinagre, e continua a esmagar-se bem com uma colher de pau até que tudo esteja ligado. Se necessário, acrescentam-se as 4 colheradas de água. Rega-se a salada com esta preparação e serve-se a temperatura ambiente.

Conselho final:

Se preferir, pode-se utilizar a batedeira elétrica para preparar o molho. Neste caso, reserva-se o tomate e acrescenta-se cortado em bocados como mais um ingrediente da salada.

Tomates Recheados com Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 tomates grandes e maduros
- 2 ovos
- 200 g de bacalhau desfiado
- 8-folhas de espinafre
- 1 iogurte natural
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de mostarda
- sal
- pimentão doce.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 4 a 6 horas, mudando de água 3 ou 4 vezes. Escorre-se bem e reserva-se. cosem-se os ovos. lavam-se e escaldam-se as folhas de espinafre. Escorre-se bem e reservam-se. Aquece-se um pouco de azeite numa caçarola e salteia-se o bacalhau. Numa tigela, mistura-se muito bem o bacalhau, os espinafres e as claras de ovo picadas. Passam-se as gemas pelo passevite e reservam-se.

Prepara-se um molho misturando-se o iogurte, a mostarda, e uma pitada de sal, passa-se pela batedora e rega-se com ele todos os ingredientes. Lavam-se os tomates, secam-se e corta-se a base. Esvaziam-se eliminando as sementes e recheiam-se com o bacalhau e os espinafres. Polvilha-se com gema de ovo e uma pitada de pimentão doce e tapam-se com a sua própria base.

Conselho final

Serve-se sobre umas folhas de alface. Se desejar, pode-se acrescentar ao molho de iogurte cebolinha picada.

Pastel de Bacalhau e Pimentos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 g de bacalhau
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 250 ml de azeite
- 4 pimentos verdes pequenos
- 1 kg de batatas
- 50 ml de leite
- uma noz de manteiga
- 250 ml de bechamel.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho em água fria durante 24 horas, mudando de água duas ou três vezes. Escorre-se, retira-se pele e espinhas reservando a pele, e deixa-se à temperatura ambiente. Numa frigideira com azeite frita-se a cebola picada até que comece a tomar cor. Acrescentam-se dois dentes de alho, refoga-se e incorpora-se o bacalhau, mexendo até que se desfaça. Acrescenta-se a pele com a parte negra para cima, para que solte a gelatina. Retira-se do lume. Assam-se os pimentos no forno e pelam-se.

Descascam-se as batatas. Cortam-se em bocados e refogam-se num pouco de manteiga. Cobrem-se com água e cozem-se até estarem tenras. Reduzem-se as batatas a purê juntamente com os pimentos e junta-se-lhes um pouco de leite se for necessário, mas deve resultar um creme espesso. Tempera-se de sal e pimenta a gosto. Unta-se um recipiente de ir ao forno, coloca-se uma camada de purê de batata e pimentos, outra de bacalhau, uma terceira de purê, e termina-se com uma camada de bacalhau, esta última mais grossa, cobrindo-se tudo com molho bechamel. Gratina-se durante alguns minutos e serve-se.

Conselho Final

Para poupar tempo, pode-se utilizar purê de batata de pacote e pimentos vermelhos. O resultado será igualmente saboroso.

Lasanha com Bacalhau e Creme de Alhos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 8 folhas de lasanha
- 500 g de bacalhau demolhado
- 400 ml de leite
- 200 ml de nata líquida
- 8 dentes de alho
- óleo
- sal e pimenta.

Modo de Preparação:

Aquecem-se os alhos com a nata à volta de 20 minutos, e passam-se pela batedora até ficar um creme fino. Coloca-se o bacalhau numa panela com água fria, leva-se ao lume e retira-se quando levantar ferver. tapa-se e deixa-se repousar durante 20 minutos. Escorre-se e desfia-se.

Põe-se o bacalhau numa frigideira, acrescenta-se meio copo de óleo quente e aquece-se em lume brando. Quando ferver, acrescentasse outro copo de óleo e o leite. Deve ficar uma mistura suave. Tempera-se de sal e pimenta e retifica-se o ponto de sal. Colocam-se as folhas de lasanha de duas em duas num prato de forno, alternando com camadas de bacalhau e terminando com massa.

Cobre-se tudo com creme de alhos e coze-se em forno brando durante 45 minutos. A meio da cozedura, é aconselhável tapar o recipiente com papel de alumínio para que não queime. Serve-se quente.

Conselho final:

Esta lasanha também se pode fazer com atum, quando não haja tempo para preparar o bacalhau.

Crosta de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 folhas de massa folhada congelada
- 1 lombo de bacalhau inteiro de uns 400 gramas
- 100 g de salmão fumado
- 200 g de champinhon
- 50 ml de nata líquida
- 50 ml de vinho branco seco
- manteiga
- gema de ovo
- um pouco de sal
- pimenta branca, noz moscada.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte mais baixa do frigorífico. Muda-se a água duas ou três vezes. Quando estiver no ponto de sal, escorre-se, retiram-se espinhas e pele, e reserva-se inteiro. Descongela-se a massa à temperatura ambiente. Lavam-se os cogumelos e cortam-se em lâminas finas. Salteiam-se em manteiga e ,quando o líquido tiver evaporado, acrescenta-se o salmão fumado cortado em tiras e refoga-se por uns instantes. Rega-se com o vinho e, quando o álcool se tiver evaporado, acrescenta-se a nata e tempera-se a gosto. Estende-se com cuidado a massa até se obter duas porções de tamanho ligeiramente superior ao do lombo do bacalhau.

Coloca-se sobre a mesa uma das porções, sobre ela o bacalhau limpo e sobre este a mistura de champinhon e salmão. Cobre-se com a outra porção de albarda e fecha-se pressionando as bordas e seguindo a forma do bacalhau. Com uma faca desenham-se alguns sulcos sobre a massa, pincela-se com gema de ovo e leva-se ao forno durante 25 minutos (forno pré aquecido a 200°).

Conselho Final:

Também se pode utilizar migas de bacalhau, ou desfiar o bacalhau antes de o cobrir com a massa

Bacalhau Marinado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 g de postas de bacalhau
- 100 g de azeite
- sumo de dois limões
- 1 cebolinho
- 100 g de favas
- 50 g de ervilhas cozidas
- um molho de espinafres frescos
- 4 folhas de chicória
- Pimenta.

Modo de Preparação

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando de água duas vezes. Quando o ponto estiver certo, escorre-se bem e desfia-se muito fino. Lava-se o cebolinho e pica-se muito fino. Prepara-se um vinagrete com o azeite, o sumo de limão, dois grãos de pimenta moídos e o cebolinho.

Rega-se o bacalhau com a marinada e deixa-se macerar durante aproximadamente 4 horas. Preparam-se as favas, cozem-se em água com sal e elimina-se a pele. Lavam-se os espinafres e dispõem-se várias folhas sobre um prato, formando uma flor. Regam-se com um fio de azeite. Colocam-se em cima três montinhos de marinada de bacalhau e no centro as favas e as ervilhas. Decora-se com cebolinho picado.

Conselho final

A marinada fica melhor se utilizar postas de bacalhau para que se formem fatias maiores.

Bacalhau Gratinado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 g de bacalhau
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 4 batatas grandes
- 1 lata de leite evaporado
- 1 noz de manteiga
- uma pitada de pimenta e noz moscada.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas e muda-se a água duas vezes. Quando estiver no ponto, escorre-se e reserva-se. Descascam-se as cebolas e cortam-se às rodelas. Descascam-se as batatas e cortam-se também às rodelas. Picam-se os alhos muito finos.

Numa caçarola de barro aquece-se a manteiga, refoga-se a cebola com os alhos e, quando estiver tenra, acrescentam-se as batatas. Frita-se tudo durante alguns minutos e depois junta-se o bacalhau, sem pele nem espinhas. Passados 5 minutos, deita-se o leite evaporado e continua-se a cozedura durante mais 5 minutos.

Leva-se ao forno e deixa-se em temperatura baixa durante 25 minutos. Comprova-se o ponto das batatas e, quando estiverem tenras, colocam-se umas bolinhas de manteiga à superfície e gratina-se 3 ou 4 minutos.

Conselho final:

Para enriquecer este prato, pode acrescentar-se berbigões ou mexilhões.

Bolinhos de Bacalhau Encharcados

Ingredientes para 4 pessoas:

- 220 g de bacalhau
- 250 g de molho de tomate espesso
- 100 g de anchovas
- 100 g de atum
- 1 dente de alho
- 1 ramo de salsa
- 100 g de vinho branco seco
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte mais baixa do frigorífico. Muda-se a água duas vezes. Convém utilizar postas não muito grossas. Quando o bacalhau estiver no ponto de sal, escorre-se bem e corta-se em forma de retângulos. Tempera-se de pimenta e sobre cada um deles uma colher de molho de tomate. O resto do molho reserva-se.

À parte, mistura-se o atum, as anchovas, o alho e a salsa com uma colher de sopa de azeite e trabalham-se até conseguir uma massa. Divide-se esta massa em duas porções, e com uma delas recheia-se os filetes de bacalhau. Estende-se sobre cada um dos filetes uma colherada de massa, enrolam-se formando bolinhos e atam-se com fio ou prendem-se com palitos para que não se desfaçam.

Numa caçarola mistura-se o resto do molho de tomate com a outra metade da massa de atum e anchovas, a salsa picada e uma colher de azeite para fazer um molho. Deixa-se cozer tudo junto durante uns 25 minutos. Passado este tempo, os bolinhos estão feitos e o molho reduziu-se. Serve-se imediatamente.

Conselho Final:

Algumas azeitonas pretas picadas ficam muito bem misturadas com o atum e as anchovas do recheio.

Crepes de Bacalhau e Carabineiros

Ingredientes para 4 pessoas:

Para o recheio:

- 200 g de migas de bacalhau
- 8 carabineiros cozidos
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- leite

Para a massa:

- 100 g de farinha
 - 1 ovo
 - 300 ml de leite
 - 1 pitada de sal
 - óleo
- Para o molho:
- 1 colher de sopa de manteiga
 - 1 colher de sopa de farinha
 - caldo de peixe

Modo de Preparação:

Põe-se as migas de molho durante 4 horas; passado esse tempo, escorrem-se e secam-se. Descascam-se os carabineros e cortam-se em bocados pequenos. Derrete-se a manteiga e nela o bacalhau e os carabineiros. Polvilha-se com um pouco de farinha e revolve-se durante alguns minutos.

Vai-se acrescentando o leite a pouco e pouco até se obter uma massa ligada massa fina. Reserva-se. Prepara-se massa de crepe batendo com a varinha mágica a farinha, o ovo, o leite e uma pitada de sal. Unta-se com

um pouco de óleo uma frigideira com uns 18 cm de diâmetro e verte-se nela uma chávina de massa de crepe. Quando se despegar com facilidade volta-se e frita-se do outro lado mais um minuto. Vai-se fazendo cada crepe deste modo e empilham-se uns sobre os outros num prato sobre um recipiente de água a ferver, para que se mantenham quentes.

Prepara-se um bechamel com a manteiga, a farinha e o caldo de peixe e aromatiza-se com noz moscada. Recheiam-se os crepes com o bacalhau, enrolam-se e cobrem-se com o bechamel. Servem-se quentes ou mornos.

Carpaccio de bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- azeite
- vinagre
- 2 tomates maduros
- pimenta

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau, (que deve ser de preferência do centro de um lombo grosso) durante 24 ou 36 horas conforme a espessura, mudando de água várias vezes. Passado este tempo, escorre-se, seca-se e mete-se no congelador para que endureça um pouco e se corte com mais facilidade. Com uma faca muito afiada corta-se o bacalhau em lâminas o mais finas possível. Dispõem-se as lâminas no prato de servir e regam-se com azeite e vinagre. Deixa-se macerar durante 3 ou 4 horas.

Lavam-se os tomates e cortam-se em bocados pequenos, eliminando as sementes. Acrescentam-se os tomates e tempera-se tudo com um pouco de pimenta. Serve-se muito frio.

Conselho final:

Se tiver máquina de cortar fiambre pode utilizar-se para cortar o bacalhau, já que quanto mais finas forem as lâminas melhor resulta o carpaccio.

Bacalhau com Piri-piri

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1500 g de bacalhau
- 300 ml de azeite
- 4 dentes de alho
- 1 malagueta

Modo de Preparação:

Escolhem-se algumas postas grossas da parte central n bacalhau de boa qualidade e põem-se de molho em água fria durante 24 ou 48 horas, conforme a grossura das postas. Coloca-se na parte baixa do frigorífico e muda água duas vezes durante o processo. Quando ficar no ponto escama-se eliminam-se as espinhas e seca-se com um pano de cozinha.

Aquece-se o azeite numa caçarola de barro e juntam-se os alhos cortados. juntamente com os alhos, frita-se uma malagueta para que o azeite adquira um travo picante. Quando começarem a tomar cor, retiram-se os alhos e a malagueta com uma escumadeira e deita-se na caçarola as postas de bacalhau com a pele para baixo, deixando cozer a lume brando durante uns 8 minutos.

Passado este tempo, para-se a primeira cozedura em azeite e coloca-se o bacalhau noutra panela com a pele voltada para cima e quatro colheradas de azeite. Leva-se a lume muito brando e mexe-se devagar até que o azeite comece a ligar com a gelatina que se soltou do peixe. O peixe não deve ferver e o molho deve ficar esbranquiçado e não demasiado espesso. Serve-se decorado com rodela de alho frito e malagueta.

Conselho Final:

Se não apreciar o sabor picante, pode esquecer a malagueta e fritar só os alhos. O prato ficará igualmente bom.

Bacalhau à Navarra

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800 g de migas de bacalhau
- 350 g de tomates maduros
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- azeite
- pimenta.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 4 horas na parte mais baixa do frigorífico. Depois escorre-se. Descasca-se a cebola, pica-se muito fina e refoga-se em azeite sobre lume muito brando. Acrescenta-se o alho picado e quando começar a ficar dourado juntam-se os tomates previamente escaldados, descascados, cortados em bocados e sem sementes. Acrescenta-se a salsa picada.

Deixa-se cozer lentamente durante uns 20 minutos e acrescenta-se as migas de bacalhau. Continua a cozinhar-se durante mais 15 minutos até que o molho reduza e o bacalhau esteja no ponto.

Conselho final:

Uma variante deste prato consiste em juntar ao molho de tomate pimento vermelho assado e em tiras.

Caldeirada de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 12 alhos franceses
- 400 g de bacalhau
- 5 batatas grandes
- 4 dentes de alho
- 150 ml de azeite
- um pouco de sal
- água.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas em água fria, na parte baixa do frigorífico. Muda-se a água. Elimina-se e as espinhas e seca-se bem com pano limpo ou papel de cozinha. Lavam-se os alhos franceses e cortam-se em pedaços de uns 5 cm. Só se utiliza a parte branca.

Descascam-se as batatas e cortam-se em quadradinhos. Numa panela põe-se a cozer as batatas e os alhos franceses em litro e meio de água salgada. Quando começar a ferver, juntam-se duas colheres de sopa de azeite e deixa-se ferver suavemente durante 20 minutos. Passado este tempo, retira-se a panela do lume e acrescenta-se o bacalhau. Move-se a panela energicamente várias vezes e volta a cozer em lume brando.

Entretanto, prepara-se um refogado com o resto do azeite, onde se douram os alhos. Quando estiver pronto, retira-se a caldeirada do lume, deita-se nela o refogado e serve-se.

Conselho Final:

Também se pode acrescentar um raminho de salsa ao refogado de alho. Quanto à quantidade de água, ela não é importante, o que interessa é que as verduras quem cobertas.

Bacalhau de Cebolada com Vinho Branco

Ingredientes para 4 pessoas:

- 8 postas de bacalhau
- 4 cebolas
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 100 ml de vinho branco muito seco
- azeite

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho em água fria durante 24 horas, mudando de água duas vezes. Escorre-se, seca-se e tira-se as espinhas, deixando a pele. Picam-se as cebolas muito finas juntamente com a salsa e os dentes de alho e põe-se tudo a dourar numa caçarola com azeite, em lume brando, até que comece a tomar cor.

Aumenta-se o lume e acrescenta-se o vinho branco. Deixa-se cozer até que se reduza o líquido e a cebola esteja bem tenra. Junta-se então as talhadas de bacalhau e deixa-se cozer durante uns 15 minutos, o tempo

necessário para que fiquem prontas. Serve-se quente no recipiente onde foi feito.

Conselho Final:

Podem passar-se as postas por farinha dourá-las um pouco em azeite antes de incorporá-las na caçarola.

Guisado de Bacalhau à Aragão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 5 postas de bacalhau
- 4 pimentos vermelhos
- 1 cebola
- 4 colheres de sopa de polpa de tomate
- 4 pimentos morrones
- 4 dentes de alho
- 400 ml de azeite

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água duas vezes. Põe-se de molho os pimentos vermelhos e, quando estejam tenros, raspa-se a pele e reservam-se. Retiram-se espinhas e pele ao bacalhau e desfia-se. Numa caçarola com azeite e mete-se os alhos picados muito finos. Quando começarem a tomar cor, acrescenta-se o bacalhau. Mexe-se com cuidado várias vezes com uma colher de pau e acrescentam-se os pimentos vermelhos.

Partem-se em tiras os pimentos morrone e juntam-se ao guisado, juntamente com a polpa de tomate. Deixa-se cozer em lume muito brando durante uns 20 minutos, movendo a caçarola de vez em quando para que o molho ligue e não se pegue ao fundo. Serve-se quente.

Conselho Final:

O bacalhau pode apresentar-se em postas em vez de desfiado. De qualquer maneira, não é aconselhável utilizar migas, já que estas são mais insípidas.

Bacalhau com Alhos e Pimentão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau em postas
- 8 dentes de alho
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 1 ramo de salsa
- azeite
- alguma farinha.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas. Convém que as postas sejam grandes e o bacalhau de primeira qualidade. Muda-se a água duas vezes. Escorre-se bem o bacalhau, passa-se por farinha e frita-se em abundante azeite, substituindo-o as vezes que forem necessárias para que as postas não enegreçam. Colocar as postas numa travessa.

Noutra frigideira aquece-se o azeite e fritam-se nele os dentes de alho cortados em pedacinhos. Quando comecem a dourar, acrescenta-se o pimentão e refoga-se tudo ligeiramente. Acrescenta-se a salsa lavada e picada e deita-se e a fritada de alhos por cima das postas de bacalhau. Serve-se quente.

Conselho final:

Convém estar com muita atenção à temperatura do azeite onde se frita o alho, já que o pimentão se queima com facilidade e quando isto acontece larga um sabor e um cheiro bastante desagradáveis que poderiam estragar o prato.

Creme de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 g de migas de bacalhau
- 250 g de azeite
- 1 dente de alho
- 100 ml de leite ou nata
- 1 batata média
- sumo de limão
- pimenta.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 4 ou 5 horas. Escorre-se e seca-se com um pano. Coze-se a batata, tira-se-lhe a pele e reduz-se a purê. Aquece-se metade do azeite numa caçarola e, em lume brando, frita-se o alho esmagado e as migas de bacalhau, mexendo energicamente com uma colher de pau até que o bacalhau se reduza a purê.

Retira-se o recipiente do lume e, sem deixar de mexer, incorpora-se o leite, o purê de batata e o resto do azeite. Continua a trabalhar-se o creme até se obter uma mistura de consistência suave. Tempera-se com pimenta branca e umas gotas de limão.

Conselho Final:

O creme de bacalhau pode servir-se frio ou morno acompanhado de tostas. Mas também pode ser aproveitado para fazer pimentos recheados, por exemplo.

Bacalhau com Picado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 8 postas de bacalhau
- 400 ml de azeite
- 2 cebolas pequenas
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- farinha
- 1 ovo
- 2 ovos cozidos
- vinagre

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água várias vezes. Escorre-se e seca-se bem. Passam-se as postas de bacalhau por ovo e farinha e fritam-se em azeite. Descasca-se e pica-se a cebola. Esmagam-se os alhos. Num recipiente fundo, misturam-se os ovos cozidos muito picados, a cebola e o alho com salsa.

Tempera-se a gosto com azeite e vinagre e misturasse com uma colher de pau. Coloca-se as postas de bacalhau numa travesseira e cobrem-se com o molho de picado.

Conselho final:

Uma variante deste prato consiste em acrescentar ao picado de ovos cozidos actuaes batatas cozidas aos bocados.

Bacalhau Guisado com Batatas

Ingredientes:

- 6 batatas
- 8 postas de bacalhau
- 1 pimento verde
- 1 lata pequena de pimentos morrones
- 1 lata pequena de ervilhas
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 1 ramo de salsa
- 1 colher de sopa de polpa de tomate
- azeite.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando de água duas vezes. Escorre-se, elimina-se a pele e as espinhas. Descasca-se a cebola pica-se miúda. Numa caçarola cobre-se o fundo com azeite e refoga-se a cebola a lume muito brando. Esmaga-se o alho e pica-se a salsa e junta-se ao refogado. Lava-se o pimento verde, seca-se, corta-se, eliminam-se as sementes e os filamentos e acrescenta-se também ao refogado. Passados 3 ou 4 minutos aproximadamente acrescenta-se o tomate e deixa-se apurar.

Quando estiver no ponto, deitam-se as batatas descascadas e cortadas em quadrados. Mexe-se um pouco com a colher de pau e cobre-se com água.

Quando a cozedura das batatas estiver a meio, junta-se o bacalhau, o pimento morrone cortado em bocadinhos e as ervilhas. Deixa-se cozer o guisado a lume brando até que as batatas estejam tenras e o líquido se tenha reduzido bastante. Serve-se muito quente.

Conselho final:

Acompanhado por um bom vinho branco, este prato pode enriquecer-se com um molho de espinafres.

Bacalhau no Caldeirão

Ingredientes:

- 800 g de bacalhau,
- 250 g de tomates vermelhos muito maduros
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 1 ramo de salsa
- 100 ml de vinho branco seco
- azeite

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 24 horas, mudando de água 3 vezes. Quando estiver no ponto de sal, escorre-se e seca-se. Enfarinha-se as postas, douram-se em azeite e mudam-se para uma panela de ferro. No azeite que sobrar, fritam-se os dentes de alho muito picados. Quando começarem a tomar cor acrescenta-se o pimento então e o vinho branco. Deita-se este molho sobre as postas de bacalhau.

Escaldam-se os tomates, pelam-se, eliminam-se as sementes e reduzem-se a purê. Salga-se a gosto. Coloca-se uma colherada de tomate sobre cada posta de bacalhau e polvilha-se com um picado de alho e salsa fresca. Leva-se ao forno a temperatura média durante uns 15 minutos aproximadamente. serve-se muito quente, no mesmo recipiente em que foi ao forno.

Conselho final:

Pode-se servir com um picado de clara de ovo cozido sobre o tomate. As batatas cozidas também são um bom acompanhamento para este prato.

Bacalhau à là Mancha

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800 g de bacalhau
- 2 cebolas
- 4 pimento verdes
- 4 pimentos vermelhos
- 800 g de tomates em conserva ou ao natural
- farinha

- azeite

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte mais baixa do frigorífico. Muda-se a água 2 vezes. Descasca-se a cebola e corta-se às rodelas. Põe-se a fritar numa caçarola com azeite. Juntam-se os pimentos lavados e cortados em tiras. A metade da cozedura, acrescentam-se os tomates. Vai-se mexendo com uma colher de pau para que os tomates se vão desfazendo à medida que ficam moles. Deixa-se estufar em lume muito brando.

Noutra caçarola, aquece-se azeite e fritam-se as postas de bacalhau enfarinhadas. Quando estiverem douradas, retiram-se, colocam-se sobre papel de cozinha e reservam-se. Estrelam-se 4 ovos em azeite abundante. Decoram-se os pratos colocando um fundo de molho, o bacalhau e um ovo.

Conselho final:

Este prato pode preparar-se com tomate natural ou em polpa. Em qualquer dos casos, convém acrescentar uma pitada de açúcar à fritada de tomate para evitar a sua acidez.

Bacalhau de Bejar

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 colherada de farinha
- 1 folha de louro
- vinagre
- salsa
- azeite.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água 2 vezes. Escorre-se, seca-se, eliminam-se as espinhas e a pele. Descascam-se os dentes de alho e esmagam-se com a salsa. Descasca-se a cebola, pica-se e refoga-se. Polvilha-se com uma colherada de farinha e deixa-se tostar durante alguns minutos. Acrescenta-se uma colherada de vinagre, o alho com a salsa, e uma folha de louro.

Alguns minutos depois, colocam-se as postas de bacalhau na caçarola, misturam-se com o refogado e deixam-se cozer em lume brando durante 15 minutos.

Conselho final:

Um excelente acompanhamento serão umas fatias de pão torrado barradas com alho e azeite, ou umas fatias de pão também com alho e azeite mas levadas ao forno durante uns instantes.

Bacalhau à Catalã

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau da parte da cabeça
- 200 g de abobrinhas
- 200 g de beringelas
- 1 cebola
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 3 dentes de alho
- 500 g de polpa de tomate
- uma pitada de açúcar
- azeite
- farinha.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas ou mais, se for necessário, mudando de água 2 ou 3 vezes. Escorre-se, passa-se por farinha e frita-se. Filtra-se o azeite da fritura, deita-se numa caçarola de barro e fritam-se nele os alhos. Descasca-se a cebola, corta-se em tiras e frita-se com o alho. Cortam-se os pimentos em tiras e juntam-se à fritada de alho e cebola.

Entretanto, lavam-se as abobrinhas e beringelas, cortam-se em bocados médios e fritam-se à parte. Quando estiverem tenros, passam-se para a caçarola com a cebola. Por último, acrescenta-se a polpa de tomate e deixa-se cozer tudo a lume brando durante 15 minutos. Passado este tempo, incorpora-se o bacalhau e prolonga-se a cozedura durante mais 10 minutos, tendo atenção para que as postas não se desfaçam.

Conselho Final:

Se preferir, pode-se eliminar a parte da polpa de beringela que tem pevides e utilizar só a que está pegada à pele.

Piperade com Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 6 pimentos vermelhos
- 4 tomates maduros
- 200 g de migas de bacalhau
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 6 colheres de sopa de azeite.

Modo de Preparação:

Colocam-se de molho as migas de bacalhau durante 4 horas mais ou menos, escorrem-se bem e reservam-se. Cortam-se os pimentos em tiras finas. Descascam-se e esmagam-se os tomates. Descascam-se as cebolas e os alhos e picam-se. Numa caçarola de barro aquece-se o azeite e fritam-se nele os pimentos.

Acrescentam-se os tomates, as cebolas e o alho e deixa-se cozer a fogo lento até que as verduras estejam tenras. Incorpora-se então o bacalhau e deixa-se apurar. Batem-se os ovos, deitam-se sobre a "piperade" e sobe-se o lume. Quando estiverem coalhados, coloca-se numa travessa e serve-se com fatias de pão torrado.

Conselho Final:

Embora originalmente esta receita se faça com manteiga em lugar de azeite este é mais saudável e dá um ótimo sabor ao prato.

Bacalhau com Pimento e Chouriço

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- 4 pimentos
- vermelhos
- 12 rodela de chouriço,
- 1 cebola,
- 200 ml de polpa de tomate
- 100 ml de vinho branco
- 1 alho
- salsa
- azeite

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando de água 2 ou 3 vezes. Escorre-se e secam-se as postas com um pano. Assam-se os pimentos, descascam-se, eliminam-se as sementes e partem-se em tiras largas. Pica-se a cebola, esmaga-se o alho e a salsa. Põe-se numa caçarola de barro com azeite e frita-se a lume brando até que comece a tomar cor. Acrescenta-se o purê de tomate e continua-se a cozedura. Quando o tomate começar a espessar acrescenta-se o vinho branco. Quando o molho tiver diminuído, acrescentam-se as postas de bacalhau e deixa-se cozer lentamente durante 20 minutos. 10 minutos antes de terminar a cozedura, acrescentam-se os pimentos e as rodela de chouriço.

Conselho final:

Este prato serve-se geralmente acompanhado com pão aquecido ou torrado.

Agulhas de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- 2 ovos
- 1 cebola
- 2 folhas de louro
- 1 pitada de estragão
- 1 pitada de noz moscada
- um raminho de salsa

- pimenta negra em grão
- vinagre
- pão ralado
- farinha.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 24 horas, mudando a água 2 vezes. Escorre-se, seca-se, tira-se as espinhas e corta-se em tiras de mais um menos 1 cm de grossura. Coloca-se a macerar num recipiente fundo coberto por uma marinada de azeite, vinagre, as ervas aromáticas, as especiarias e a cebola muito picada.

2 horas depois, retira-se o bacalhau, escorre-se ligeiramente, passa-se por farinha, ovo batido e pão ralado. Numa frigideira funda deita-se bastante azeite e, quando começar a ferver, fritam-se as talhadas de bacalhau até que estejam douradas.

Conselho final

Para que este prato seja apreciado no seu melhor, é aconselhável consumi-lo; logo a seguir à tritura, quando ainda estiver crocante.

Soldadinhos de Pavia

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- farinha
- azeite
- fermento
- 4 ovos.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água 2 vezes. Escorre-se e seca-se com um pano de cozinha. Parte-se o bacalhau em fatias alargados de uns 3 cm, e retira-se as espinhas. Prepara-se a massa para fritar, peneirando a farinha com a levedura. Deita-se a farinha num recipiente fundo e mistura-se com um pouco de água e umas gotas de azeite. Deve resultar uma pasta espessa mas não dura.

Batem-se as claras de ovos em castelo e, com uma espátula, misturam-se com a massa de farinha. Deixa-se repousar durante uns 40 minutos. o Aquece-se azeite numa caçarola de barro e deita-se o bacalhau. Quando começar a ferver, retiram-se as postas e reservam-se. Depois de fritas, envolvem-se com a pasta preparada anteriormente e fritam-se novamente em abundante azeite quente. Escorrem-se em papel de cozinha e servem-se.

Filhós de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de migas de bacalhau

- 2 dentes de alho
- 100 g de farinha.
- 1 ovo
- 1 colher de salsa picada
- 1 colher de fermento
- 100 ml de leite
- 2 colheres de pão ralado
- 6 colheres de azeite
- óleo para fritar.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 4 horas. Escorre-se, desfia-se e reserva-se. Num recipiente fundo coloca-se o bacalhau, os dentes alho muito picados, a faria ha, o ovo batido, o pão ralado, a salsa, o fermento, o leite e três colheres de azeite. Trabalha-se tudo muito bem até que esteja ligado. Pode utilizar-se a batedora elétrica. Deixa-se repousar meia hora. Com a ajuda de duas colheres formam-se as filhós. Leva-se a lume uma frigideira com bastante azeite, e quando começar a ferver baixa-se o lume e vão-se deitando as filhós de 4 em 4 para que não se colem umas às outras. Quando as filhós estiverem douradas, retiram-se com a ajuda de uma escumadeira e colocam-se sobre papel absorvente.

Mexida de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 250 g de migas de bacalhau
- 10 ovos
- 1 dente de alho
- 1 rama de salsa
- azeite.

Modo de Preparação:

Demolham-se as migas durante 4 horas na parte baixa do frigorífico. Escorre-se e reserva-se à temperatura ambiente. Cobre-se o fundo de uma frigideira com azeite e doura-se o dente de alho. Retira-se e salteia-se o bacalhau com o azeite até que comece a tomar cor. Retira-se o bacalhau com uma escumadeira e escorre-se bem o azeite. Batem-se os ovos até que a gema e a clara se liguem. Lava-se a salsa e pica-se muito fina.

Deitam-se os ovos num recipiente e colocam-se em banho Maria, junta-se a salsa picada e o bacalhau. Mexe-se com uma colher de pau até que o ovo comece a coalhar. Retira-se do lume e continua-se a mexer suavemente para que os ovos mexidos fiquem cremosos. Serve-se bem quente sobre uma fatia de pão previamente torrado.

Conselho final:

Se quiser tornar a mexida ainda mais saborosa, pode-se acrescentar algumas gambas salteadas ou uns dentes de alho bem fritos e tenros.

Bacalhau Coroado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 1 ½ kg de cebolas em rodelas
- 1 copo grande de azeite
- 3 dentes de alho (crus e amassados)
- salsa picada

Para o Creme:

- 2 litros de leite
- Gemas
- 1 chávena de chá de queijo ralado (deixar para colocar depois do mingau pronto)
- 200 g de manteiga
- 200 g de farinha de trigo (batido no liquidificador para não encaroçar).

Modo de Preparação:

Dessalgar o bacalhau, aferventar e desfiar em lascas. Cozer as batatas, passando no espremedor e deixar em fios. Levar as cebolas com o azeite, num pirex ou numa panela, até ficarem transparentes, juntar o bacalhau, as batatas espremidas, os dentes de alho e salsa picada. Mexa com cuidado e leve num pirex redondo e baixo, deixando 1 buraco no meio (forminha de gelatina) para colocar o molho.

Leve o molho (ingredientes já batidos no liquidificador) ao fogo e vá mexendo até atingir um creme mais grosso. Cubra ligeiramente o bacalhau com este molho e o que sobrou coloque na forminha do meio. Leve ao forno para gratinar.

Conselho Final:

Pode ser congelado pois a batata está em forma de purê. Só tome cuidado com os temperos. Congela-se da maneira tradicional.

Vatapá de Bacalhau

Ingredientes p/ 10 pessoas

- 700 g de bacalhau
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1 pimentão verde sem sementes
- 1 pimentão vermelho sem sementes
- ¾ de chávena de folhas de coentro
- 2 pães de forma sem casca
- ½ chávena de água
- ½ chávena de azeite de dendê
- 1 chávena de camarões secos defumados, descascados
- 2 chávenas de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 1 chávena de castanhas de caju picadas
- sal e pimenta a gosto

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau numa tigela, cubra com água e deixe de molho no frigorífico por 36 horas, trocando a água de vez em quando. Escorra a água e elimine a pele e as espinhas do bacalhau. Passe o bacalhau na máquina de moer ou no processador junto com a cebola, o alho, os tomates, os pimentões e o coentro. Coloque a mistura em uma tigela, cubra com um plástico e reserve. Enquanto isso, esfarele o pão com as mãos ou passe no lado grosso do ralador. Coloque numa tigela grande, umedeça com a água e deixe de molho por 30 minutos, no mínimo. Coloque o pão no liquidificador e bata em velocidade alta até triturar bem. Reserve numa tigela.

Numa panela grande, coloque o azeite de dendê e aqueça em fogo alto. Acrescente a mistura de bacalhau e os camarões secos e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 15 a 20 minutos. Junte o pão e o leite de coco e continue a cozinhar, mexendo sempre, até surgirem bolhas na superfície da mistura. Acrescente o gengibre e as castanhas de caju e cozinhe por mais alguns minutos. Verifique o tempero e junte sal e pimenta a gosto. Tire do fogo, coloque numa tigela de barro e sirva.

Torta de Bacalhau

Ingredientes:

- ½ kg de bacalhau desfiado, sem sal e espinhas, temperado com pouca pimenta
- 7 batatas médias
- 1 latas de natas sem soro
- 1 vidro de maionese de 250 mg
- 3 tomates médios picados
- 4 cebolas médias picadas
- 1 pimentão grande picado
- ½ chávena de chá de salsa e cebolinha picadas
- ½ lata de ervilhas (retirar a água)
- ½ lata de palmito picado
- 3 ovos cozidos e cortados em pedaços
- 7 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho picado
- 1 chávena de azeitonas pretas
- Farinha de pão para polvilhar

Modo de Preparação:

Refogar a cebola e o alho no azeite até dourar. Colocar o pimentão, tomates, cebolinha verde e salsa, o bacalhau e um copo de água. Cozinhar por dez minutos. Acrescentar o palmito, as azeitonas, as ervilhas, os ovos e cozinhar mais dez minutos. Enquanto isso amassar as batatas já cozidas num pirex forrando-o por igual, inclusive nas bordas. Em outra vasilha misturar o creme de leite e a maionese formando um único creme. Agora é só arrumar:

Colocar uma camada de bacalhau e uma de creme, outra de bacalhau e mais uma de creme. Polvilhar a farinha de pão e levar ao forno por 20 minutos.

O bacalhau deve ser servido quente. Acompanha arroz branco. Há quem aprecie comer com batata palha e, também, uma saladinha de folhas.

Bacalhau a Brás

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gramas de bacalhau
- 0,5 dl de azeite
- 30 gramas de margarina
- 1 dente de alho
- 1 cebola grande
- 150 gramas de chouriço de carne
- 750 gramas de batatas
- 6 ovos
- sal e pimenta q.b. (quanto basta)
- salsa e azeitonas

Modo de Preparação:

Limpe o bacalhau, retire-lhe todas as espinhas que puder e corte-o em cubos com 1 cm. de lado, aproximadamente. Corte o chouriço também em pequenos dados iguais. Descasque as batatas, corte-as igualmente em pequeninos cubos, lave-as muito bem, escorra-as e frite-as; tempere-as depois de fritar (com sal). Parta os ovos para dentro de um recipiente e bata-os.

Até aqui foi tudo de preparação. Agora, pique grosseiramente a cebola e o dente de alho, deite-os num tacho largo (ou numa frigideira), leve ao lume a refogar e, logo que comece a querer alourar, junte o chouriço e o bacalhau e vá mexendo sempre, sobre o lume, durante 2 minutos. Junte depois as batatas, mexa muito bem mais um minuto e, por fim, junte os ovos batidos. Vá mexendo com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a seu gosto. Deite então numa travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Pode decorar com raminhos de salsa. E bom apetite!

Geralmente acompanha-se com vinho branco, muito fresco, verde ou maduro, depende do gosto. Se gostar do maduro, aconselho vinho alentejano (Portugal), com zonas demarcadas de Reguengos, Borba ou Vidigueira. Não esqueça: fresco, sem ser gelado.

Bacalhau à Beira-Alta

Ingredientes para 4 pessoas:

- bacalhau q.b.
- 4 dl de azeite
- 4 dentes de alho
- pimenta
- batatas

Modo de Preparação:

Demolhe, escorra e enxugue o bacalhau impecavelmente. Coloque-o sobre um lume de brasas e grelhe-o. Ao lado, coloque num tacho 4dl de azeite, 4 dentes de alho picados e pimenta. Deixe levantar fervura. À medida que o bacalhau for assando, faça-o em lascas e introduza-o no tacho. Agite o tacho de vez em quando. Acompanhe com batatas assadas a murro.

Batatas assadas a murro

Lave as batatas, sem as descascar, e passe-as por sal grosso. Introduza-as no forno. Assim que a polpa das batatas ceder sob a pressão, dê-lhes um murro para as esborrachar.

Introduza as batatas novamente no forno para acabarem de cozer. Acompanhe o bacalhau com as batatas.

Bacalhau ao Conde

Ingredientes:

- 400g de bacalhau
- 600g de batatas
- 200g de cebolas
- 3 dentes de alho
- 100g de margarina
- 2.5dl de natas
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Coza em água o bacalhau já demolhado. Retire-lhe as peles e as espinhas e faça-o em lascas. Coza as batatas em água temperada com sal, escorra e reduza a purê. Pique finamente as cebolas e os dentes de alho e leve ao lume com 100g de margarina. Deixe cozer sem ganhar cor. Junte o bacalhau. Deixe cozer um pouco. Depois reduza-o a purê numa máquina de cozinha ou num almofariz. Junte o purê de batata e bata tudo com uma colher de pau. Adicione 2.5dl de natas e temperar com sal e pimenta. Deite o preparado num tabuleiro untado com margarina. Polvilhe com 2 colheres de sopa de queijo ralado e leve a gratinar em forno bem quente (225°C) até alourar a superfície.

Bacalhau à Gomes de Sá

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gramas de bacalhau
- 500 gramas de batatas
- 1,5 dl de azeite
- 1 dente de alho
- 2 cebolas
- 2 ovos cozidos
- azeitonas pretas
- salsa
- 5 dl. de leite
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau; coloca-se num tacho e escalda-se com água a ferver. Tapa-se e abafa-se o recipiente com um cobertor e deixa-se ficar assim durante 20 minutos.

Depois escorre-se o bacalhau, retiram-se-lhe as peles e as espinhas e desfaz-se em lascas. Põem-se estas num recipiente fundo, cobrem-se com leite bem quente e deixam-se ficar em infusão 1,5 a 3 horas.

Entretanto, cortam-se as cebolas às rodelas e o dente às rodelas e levam-se a alourar ligeiramente com azeite. Juntam-se as batatas, que se cozeram com a pele, se pelaram e se cortaram às rodelas. Junta-se ainda o bacalhau escorrido. Mexe-se tudo ligeiramente, mas sem deixar refogar. Tempera-se com sal e pimenta. Deita-se imediatamente num tabuleiro de barro e leva-se a forno bem quente durante 10 minutos.

Serve-se no prato em que foi ao forno, polvilhado com salsa picada e enfeitada com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas.

Esta é a verdadeira receita do bacalhau à Gomes de Sá tal como a criou o seu inventor, que foi comerciante de bacalhau na cidade do Porto.

Bacalhau à Dizinha

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 quilo de bacalhau (em postas pequenas)
- 3 cebolas médias (cortadas em rodelas)
- 2 pimentos vermelhos (em rodelas)
- ½ quilo de batatas (cruas cortadas em rodelas)
- 200 gr. de azeitonas pretas
- 1 maço de salsa
- 1 ½ chávena de azeite
- 1 pacote de nata
- 1 vidro de maionese(pequeno)

Modo de Preparação:

Em uma panela, coloque o azeite e arrumes as seguintes camadas: cebolas, batatas, bacalhau, pimentão, cebola, batata, bacalhau, azeitonas, batatas, bacalhau, cebola, pimentão, bacalhau, batatas - a última é de batatas.

Tampe a panela e cozinhe em fogo brando, quando a batata estiver cozida no ponto (não muito mole), adicione o creme feito com as natas e maionese, misturados, espalhando sobre as batatas.

Coloque a salsa e resto da azeitona, tampe a panela e feche o fogo. Deixe por 10 minutos ainda no fogão.

Bacalhau Verde I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1kg de bacalhau
- 1 molho grande de espinafre
- 150 gr. de manteiga ou margarina
- 3 dentes de alho
- 50 gr. de pão ralado
- leite
- 2 ovos
- farinha de rosca
- azeite

Modo de Preparação:

Deixa-se o bacalhau de molho, ferve-se bem, limpa-se das peles e das espinhas e corta-se em tirinhas. Cozinhase o espinafre limpo, com um pouco de sal, sem água. Escorre-se, deixa-se esfriar, espreme-se bem e bate-se. Colocam-se 50 gr. de manteiga e os dentes de alho (triturados) em uma frigideira. Quando o alho estiver frito, junta-se o espinafre, mexendo bem.

Leva-se ao fogo as outras 100 gr. de manteiga com a farinha de trigo, mexendo até ligar. Junta-se leite quente em quantidade suficiente para fazer um creme espesso, deixando ferver ligeiramente. Retira-se do fogo, juntam-se as gemas e os espinafres, bate-se bem, acrescentando o bacalhau. Batem-se as claras em neve, junta-se levemente à mistura e põe-se tudo em uma forma refratária, untada de manteiga e polvilhada com pão ralado. Rega-se com azeite e leva-se ao forno quente para dourar rapidamente.

Mousse de Bacalhau e Cenoura

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 chávena de água
- 1 colher de sopa de azeite
- 100 g de azeitona
- 1 chávena de bacalhau desfiado
- 0,5 chávena de cebola picada
- 1,5 chávena de cenoura crua ralada
- 6 colheres de sopa de gelatina branca
- 1,5 chávena de Maionese
- 1 pitada de pimenta preta moída
- 1 pitada de sal

Modo de Preparação:

Desfie o bacalhau (cru) tirando a pele e as espinhas e reserve. Rale a cenoura no ralo grosso e reserve. Rale a cebola e reserve. Dissolva a gelatina em 3 colheres de sopa de água morna e em seguida misture ao restante da água fria. Reserve.

Em uma vasilha grande misture: o bacalhau, a azeitona picada, a cebola, a maionese, a gelatina, 1 chávena de cenoura, prove e tempere com sal e pimenta a gosto. Unte com azeite uma forma de bolo inglês, decore o fundo com o restante da cenoura ralada. Despeje a mistura na forma com cuidado e leve ao frigorífico até endurecer.

Enfeite uma travessa com folhas de alface e desenforme a Mousse.

Bacalhau Desfiado com Natas

Ingredientes para 4 pessoas:

- 5 batatas grandes
- manteiga
- leite
- sal
- meio quilo de bacalhau dessalgado e desfiado
- 2 pimentos em rodela
- cebola em rodela
- azeitonas pretas
- azeite de oliva
- 250 gr de natas
- queijo parmesão ralado

Modo de Preparação:

Com os primeiros 4 ingredientes prepare um purê de batatas. Arrume o purê num pirex refratário retangular. Sobre o purê arrume o bacalhau, os pimentos, as cebolas e azeitonas e regue com azeite de oliva. Bata as natas e coloque por cima do bacalhau. Salpique com o queijo parmesão ralado e leve ao forno por 40 minutos.

Bacalhada

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500g de bacalhau
- 500g de batata
- 3 tomates maduros
- 1 pimento verde
- 1 pimento maduro
- 2 cebolas médias
- azeite
- alho
- sal

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau coberto por água fervente, dando um ligeiro cozimento, escorra e reserve esta água. Desfie em postas menores e refogue com o azeite, o alho e os pimentos cortados em fatias compridas. Corte as batatas, os tomates e as cebolas em rodela. Monte em uma panela ou forma, para fazer o cozimento dos outros ingredientes no vapor da seguinte maneira:

Coloque uma camada de bacalhau (já preparado anteriormente), uma camada de batata, uma de tomate, uma de cebola e regue com bastante azeite. Repita as camadas e depois leve ao forno para o cozimento. Quando as batatas estiverem cozidas, está pronto.

Bacalhau Simplório

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas pequenas de bacalhau
- 5 a 6 batatas medias
- 1 cebola grande
- 1 (ou mais) dente de alho
- azeite (bem regadinho)
- Salsa e/ou coentro picados
- Sal e colorau q.b.

Modo de Preparação:

Num tabuleiro de ir ao forno, deita-se a cebola e o alho picado, lascas de bacalhau cru (depois de demolido - pelo menos de um dia para o outro), batatas cruas cortadas aos palitos, sal, colorau e salsa.

Rega-se com bastante azeite e leva-se ao forno a cozer.

Bacalhau à la Ménagère

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 Postas de bacalhau
- 10 batatas médias com casca
- 3 cebolas com casca
- 1 colher de farinha
- leite q.b.
- 3 dentes de alho

Modo de Preparação:

Põe-se a cozer batatas e cebolas com a casca, por cima postas de bacalhau, cozido sem ferver, coberto de água. quando estiver cozido tira-se e deixa-se até cozer as cebolas e depois as batatas. Tira-se as espinhas e peles do bacalhau, descasca-se as cebolas e batatas. Numa panela põe-se uma colher de farinha com leite, 3 dentes de alho, deixa-se ferver e junta-se as batatas, as cebolas e por fim o bacalhau, fica 20 minutos.

Bacalhau no Forno à Tavares

Ingredientes para 1 pessoa:

- 2 Colheres de sopa de maionese
- 1 posta de bacalhau
- 1 cebola grande, cortada em meias-luas
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- 1 decilitro de azeite
- 6 batatinhas e 6 cebolinhas assadas

Modo de Preparação:

Refogue a cebola no azeite, junte o alho e o louro, coloque a posta de bacalhau dentro de um recipiente de levar ao forno, deite o refogado por

cima e leve ao forno a assar durante meia hora. Logo que o bacalhau estiver assado, retire e coloque numa frigideira de barro, passe o molho pelo passe-vite e despeje por cima do bacalhau. Cubra a posta com a maionese e leve ao forno a gratinar. Sirva com cebolinhas e batatinhas assadas.

Moqueca de Bacalhau a Moda da Bahia

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau salgado
- 1 copo de 200 ml de leite de coco
- 1 chávena de azeite de dendê
- 3 tomates grandes
- 2 pimentos verdes grandes
- 2 cebolas grandes
- 3 colheres de azeite de oliva
- 2 limões
- azeitonas à vontade

Modo de Preparação:

Cortar o bacalhau em pedaços médios , deixar de molho por 24 horas, mudando a água por três vezes no mínimo, lavar o bacalhau no limão, arrumar os pedaços em uma panela não muito funda, dispor por cima os tomates, os pimentos e as cebolas em rodela, colocar o leite de coco e o azeite de dendê, após 20 minutos de cozimento adicionar o azeite de oliva e as azeitonas cozinhar em fogo brando, panela coberta e não mexer.

Frigideira de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- ½ quilo de bacalhau em filetes
- 3 colheres (sopa) de maizena
- 1 chávena de óleo
- 3 cebolas e 2 dentes de alho picadinhos
- ½ quilo de camarões limpos e moídos
- ½ quilo de tomates, sem pele, picados
- 1 chávena de coentro picadinho
- 1 pitada de sal
- 2 pimentas vermelhas picadas
- ½ quilo de chuchu cozido e amassado
- leite puro de 1 coco
- 6 ovos

Modo de Preparação:

Ponha o bacalhau de molho de véspera, trocando de água algumas vezes. No dia seguinte, desfie, coloque numa panela e cubra com água fria. Leve em fogo brando, sem ferver, durante 20 minutos.

Faça o refogado com óleo, cebola, alho, tomates, camarões e temperos. Depois de pronto, adicione o chuchu, o bacalhau escorrido e desfiado e o

leite de coco. Reserve. Bata os ovos com a maizena. Salgue ligeiramente. Junte metade do bacalhau escorrido e desfiado e o leite de coco. Reserve.

Bata os ovos com a maizena. Salgue ligeiramente. Junte metade do bacalhau reservado, misture e despeje num prato de barro ou refratário, previamente untado. Cubra com os ovos restantes e asse em forno quente até dourar bem.

Bacalhau a Portuense

Ingredientes para 4 pessoas:

- Bacalhau demolhado
- Azeite
- Alho picado
- cebola
- uma folha de louro
- vinho branco
- batatas
- pimenta e sal q.b.

Modo de Preparação:

Colocar o bacalhau, bem demolhado, numa assadeira de barro, com azeite, muito alho picado e a cebola cortada as rodelas. Temperar com pimenta, sal, louro e um pouco de vinho branco. Colocar batatas as rodelas em volta e levar ao forno, em temperatura media, para que o bacalhau asse lentamente.

Regar, de vez em quando com o próprio azeite. Servir na assadeira.

Bacalhau com Espinafres

Ingredientes para 6 pessoas:

- 4 postas medias de bacalhau;
- 1 molho grande de espinafres;
- 1,5 Kg. de batatas medias;
- Queijo ralado;
- 1 l de leite (molho branco)
- 1 cebola;
- 1 cabeça de alho;
- 1 folha de louro;
- Piri-piri;
- Azeite.

Modo de Preparação:

Serve-se num pirex

Cozem-se os espinafres e o bacalhau (separadamente), depois de cozido o bacalhau, desfia-se retirando as espinhas e a pele. Faz-se o refogado de cebola, alho, louro, Piri-piri e azeite q.b. Envolva-se o bacalhau no refogado e em seguida os espinafres (pouco tempo), as batatas, que entretanto foram arranjadas e cortadas aos cubos bastantes pequenos, são bem fritas. (e importante que os cubos sejam pequenos)

Preparação para levar ao forno que deve estar previamente aquecido.

O pirex deve ter sido preparado com gordura, a semelhança de uma forma onde se vai fazer um bolo.

Deita-se uma 1 camada da mistura do bacalhau e dos espinafres; Cobre-se com molho branco, seguidamente faz-se uma camada com a totalidade das batatas fritas. Cobre-se então com o restante molho branco. Polvilhar com bastante queijo ralado, vai então ao forno a gratinar.

Bacalhau com grão e espinafre

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 (ou mais) postas de bacalhau bem demolido, feito em lascas grossas
- grão de bico já cozido (ou de lata) quantidade a gosto
- 1 kg de espinafres bem lavado
- 1 cebola picada muito fina
- azeite
- alho picado q.b.
- salsa
- coentro picados

Modo de Preparação:

Frite a cebola no azeite até dourar. Junte o alho a meio. Quando a cebola estiver pronta, adicione o espinafre e mexa até ele diminuir. Junte o bacalhau, deixe cozer 5 minutos, adicione o grão e deixe cozer até estar pronto. Junte as ervas antes de servir.

Variações :

Tempero - A rigor não precisa de mais nada. Experimente colorau e piri-piri. Poderá ser feito sem bacalhau. Usar nabijas em vez de espinafre.

Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500g de Bacalhau dessalgado e desfiado
- 1 cenoura média em cubos cozida na água de cozimento do bacalhau
- ½ chávena de queijo parmesão ralado
- 2 dentes de alho socado
- ½ cebola picada
- 1 talo de aipo fatiado
- 1 ovo cozido picado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 6 azeitonas verdes
- 6 azeitonas pretas
- 6 rodela de pimentão vermelho
- 1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo
- 100ml de água de cozimento do bacalhau
- 100ml de vinho branco

Modo de Preparação:

Faça um roux branco com a manteiga derretida e a farinha de trigo. Acrescente o vinho branco e a água do bacalhau. Deixar no fogo por 15 minutos. Coar, acrescentar o creme de leite e reservar. Refogue o bacalhau desfiado com o alho, cebola, aipo, ovo picado, queijo ralado, cenoura em cubos e a salsa picada. Misture com o molho branco.

Untar uma assadeira média com azeite e encher com o preparado. Gratinar com o queijo ralado durante 10 minutos. Retirar do forno, decorar com rodela de pimentão e azeitonas e servir.

Bacalhau Desfiado com Ovos de Codorna

Ingredientes para 10 pessoas:

- 500g de Bacalhau (seco)
- 1 ½ batata calabresa cozida e descascada
- 30 ovos de codorna cozidos e descascados
- 2 cebolas grandes em tiras
- 10 dentes de alho fatiados
- 100ml de azeite
- 1 molho de cebolinha verde
- 1 molho de coentro fresco
- 1 pimentão vermelho em tiras bem finas

Modo de Preparação:

Dessalgar o bacalhau e desfiá-lo em escamas. Refogar na metade do azeite a cebola e o pimentão, acrescentar a batata já corada, o bacalhau e os ovos de codorna. Picar o coentro e a cebolinha verde e misturar com o preparado. Colocar no rechaud e acrescentar por cima o alho frito e o restante do azeite.

Bacalhau desfiado com Berinjela e Abobrinha e Aspargos Frescos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 200g de bacalhau (seco desfiado)
- 1 berinjela pequena picada em quadradinhos
- 1 abobrinha verde pequena picada em quadradinhos
- 1 cebola média picada em cubos
- 3 dentes de alho finamente fatiados
- 6 aspargos verdes cozidos no vapor
- 8 mini-tomates amarelos
- pimenta branca moída na hora
- azeite
- sal

Modo de Preparação:

Fritar o alho e a cebola numa colher (sopa) de azeite. Incorporar o bacalhau desfiado e refogado por 2 minutos. Acrescentar a berinjela, os tomates fritos, a abobrinha, os aspargos picados e a salsa. Desligar o fogo, agregar os croutons. Regar com um pouco de azeite, corrigir o sal e servir frio.

Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes

Ingredientes para 4 pessoas:

- 250g de lombo de Bacalhau dessalgado
- 3 cebolas médias
- 1 pitada de noz-moscada
- 3 batatas pequenas
- 100g de cogumelo gigante paris
- 1 cenoura média
- 1 bouquet garni
- 2 batatas baroas
- 5 grãos de pimenta branca
- 1 alho-porro (parte branca)
- 2 folhas de couve (amarradas)
- 3 folhas de repolho (amarradas)
- 4 dentes de alho
- 1 cálice de vinho branco
- azeite
- 1 colher (sopa) de fécula de batata
- sal

Modo de Preparação:

Numa panela esmaltada ferva 1,5 litro de água com uma cebola, os alhos, o bouquet garni, a cenoura, a pimenta, o vinho, um fio de azeite e a noz-moscada. Após 15 minutos de fervura, cozinhe o lombo por 8 minutos e reserve num pouco de caldo quente para não ressecar.

Vá cozinhando os legumes e as verduras e reservando com um fio de azeite. Reduza o restante do caldo, engrosse um pouco com a fécula de batata. Disponha os legumes e as verduras juntamente com a posta de bacalhau num refratário. Aqueça o molho e regue o prato fartamente, acrescente um pouco de azeite e sirva imediatamente.

Obs.: Pode-se usar um pouco do caldo para fazer pirão.

Bacalhau Oriental

Ingredientes:

- 200g de Bacalhau (seco)
- 2 colheres de saque mirim
- 1 chávena de água
- 8 pés de shitake bem lavados
- sal a gosto
- ½ cenoura em motivo chinês
- 1 talo de aipo em juliana
- 2 cogumelos shitake em triângulos
- ½ talo de alho-porro em rodela finas
- 50g de moyhaschi (broto de feijão)
- 1 colher (sopa) de pimento vermelho em juliana
 - 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher de molho shoyu sem sal

- 1 dente de alho picado
- 1 pitada de creme de arroz
- ajinomoto a gosto
- 1 colher (chá) de óleo de gergelim
- 1 colher de gengibre cortado em fatias finas e cozidas em água
- 10 folhas de manjerição roxo
- 1 colher (chá) de semente de papoula
- ½ tomate em leque
- 4 talos de cebolinhas verde

Modo de Preparação:

Cozinhar o bacalhau no court buillon durante 4 a 5 minutos com o saquê, a água e os pés de shitake. Enquanto isso, dourar o alho picado no azeite e refogar os legumes rapidamente na seguinte ordem: cenoura, aipo, pimento, alho-porro, moyhashi e shitake (deixar os legumes crocantes).

Diluir o creme de arroz com um pouco de saquê e dar uma liga nos legumes para que fiquem brilhosos. Temperar com aji-no-moto. Colocar os legumes num prato de cerâmica. Escorrer o peixe e colocar ao lado dos legumes.

Na mesma panela dos legumes, esquentar o óleo de gergelim para refogar o gengibre e as folhas de manjerição roxo. Colocar este preparo em cima do bacalhau e salpicar com semente de papoula. Decorar o prato com um leque de tomate e 4 talos de ciboulette.

Salada de Bacalhau

Ingredientes p/ 5 pessoas

- 400g de Bacalhau (seco e desfiado)
- 1 alface frisada
- 1 alface radicchio
- 3 endívias
- 1 molho rabanete (pequeno)
- 1 alface americana
- 1 maçã vermelha sem casca em juliana - 1 pimentão vermelho sem pele em juliana
- 100g de azeitonas pretas sem caroço
- 1 pacote de broto de alfafa
- 1 cebola roxa em juliana
- 1 colher de coentro picado

Decoração:

- 1 molho de cebolinha verde
 - 1 pacote de mini-tomates
- Molho:

- 2 dentes de alho em purê
- 2 colheres de mostarda Dijon
- 4 colheres de maionese
- 4 colheres de azeite

--3 colheres de vinagre branco
--1 colher de salsa crespas
--5 colheres de vinho branco seco
--sal
--pimenta-preta a gosto

Modo de Preparação:

Misturar a maça, as azeitonas, o bacalhau, a cebola roxa, o coentro, metade da maionese e reservar. Lavar bem as folhas, dispor no fundo de cada prato as endívias e fazer um mesclun com as outras verduras. Colocar no fundo do prato e o bacalhau preparado em cima. Decorar o centro com a cebolinha verde e mini-tomates. Misturar todos os ingredientes do molho e temperar a gosto.

Posta Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado

Ingredientes para 1 pessoas:

- 1 posta de lombo de Bacalhau (250g)
- azeite de ervas
- 1 tomate ralado
- 1 cebola média ralada
- 50g de champignon gigante paris
- 2 dentes de alho socados
- 1 cálice de vinho branco
- 1 talo de aipo fatiado
- 1 ramo de alecrim fresco

Modo de Preparação:

Ferva o bacalhau por 3 minutos em água aromatizada com cebola, cenoura e alho. Besunte a grelha com azeite de ervas e pincele também o bacalhau com este preparado. Coloque o bacalhau na grelha e deixe dourar os 2 lados. Retire da grelha e coloque sobre o bacalhau o molho de tomate. Sirva com torradas de aioli.

Para o molho, frite o alho e a cebola, acrescentando metade do vinho, deixe reduzir. Agregue o tomate, os champignons e o aipo. Finalmente coloque o restante do vinho e o alecrim. Reduzir por 3 minutos. No centro do prato um pouco de azeite, o bacalhau e o molho por cima. Ao lado a salsa e as torradas de aioli.

Ratatouille e Bacalhau Desfiado

Ingredientes para 6 pessoas:

RATATOUILLE:

- 1 berinjela
- 250g de abobrinha
- 100ml de azeite
- 1 cebola grande
- 3 pimentos pequenos (1 verde - 1 vermelho - 1 amarelo)

- 3 tomates médios
- 1 colher de extrato de tomate
- 3 dentes de alho
- 1 copo de vinho branco seco
- sal
- pimenta-do-reino

Modo de Preparação:

Cortar a berinjela e a abobrinha em cubos e salpicar com sal para tirar o amargo durante 20 minutos, e depois lavar com bastante água fria. Refogar no azeite o alho e a cebola e depois a berinjela e a abobrinha, os pimentos em cubos e o tomate em cubos.

Acrescentar o vinho branco e o extrato de tomate e cozinhar tampado durante 20 minutos.

Bacalhau Desfiado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600g de bacalhau em escamas
- 12 azeitonas chilenas sem caroço
- 50ml de azeite
- 6 peças de queijo Flores de Leite cortado em fatias finas
- orégano seco
- 2 colheres de salsa picada
- 30g de manteiga derretida

Modo de Preparação:

Montar a ratatouille no prato e deixar uma abertura no centro. orar as fatias de queijo no azeite numa tefal. No meio da ratatouille montar, alternando, as escamas de bacalhau e as fatias de queijo. Salpicar com orégano e cobrir com molho feito de manteiga, azeitonas e salsa picada.

Posta Bacalhau Cozida em Couve Roxa

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 posta de Bacalhau (250g)
- 2 colheres de (sopa) de pão integral picado
- 2 cálices de vinho tinto
- 2 colheres (sopa) de nozes picadas
- 200g de manteiga
- noz-moscada
- 1 echalotte fatiada
- sal - 2 folhas grandes de couve escaldadas
- 2 pepinos em conserva cortados em cubinho
- 2 batatas cozidas no vapor fatiada
- 1 molho de agrião
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 ovo

- 1 bouquet garni
- 1 copo de vinho branco

Modo de Preparação:

Cozinhar o bacalhau por 5 minutos e pressionar com auxílio de uma espátula para retirar as lascas. Recheiar entre as escamas com o seguinte preparado:

Recheio - demolhar o pão com o vinho e as nozes, salpicar noz-moscada e fazer uma massa. Reservar.

Fritar um court-boillon de vinho tinto, agregar o bouquet garni e cozinhar por 5 minutos o bacalhau montado dentro de um embrulho com as folhas de couve, amarrada com barbante de culinária. Retirar da fervura e manter aquecido. Fazer um sabayon com agrião, ovo e o vinho branco. Reservar. Fazer um molho com a manteiga aquecida e os pepinos em conserva picados.

Montagem:

No fundo do prato o sabayon, em cima o embrulho aberto. Por cima do bacalhau o molho de manteiga e decorar com batata cozida fatiada.

Panqueca de Bacalhau

Ingredientes da massa:

- 1 ½ copo de leite
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada fermento em pó
- 1 colher de salsa picada
- 1 colher de papoula (semente)

Ingredientes do recheio e molho:

- 100 g de bacalhau (seco desfiado)
- 1 cenoura pequena ralada em fita
- 1 buquê de brócolos cozido no vapor
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100g de creme de leite fresco
- 2 cebolas pequenas raladas
- 2 dentes de alho socados
- 1 raminho de tomilho
- 1 colher sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher sopa de nozes finamente picadas

Preparo da massa:

Misturar todos os ingredientes no liquidificador e deixar o copo na geladeira pelo menos 10 minutos.

Fazer panquecas pequenas com auxílio de frigideira anti-aderente e um pouco de manteiga. Reservar.

Preparo do recheio:

Aqueça a manteiga, frite o alho e a cebola, acrescente o bacalhau e o tomilho picado. Refogar por 2 minutos e acrescentar a cenoura fatiada, deixando cozinhar por mais 3 minutos. Reservar.

Preparo do molho:

Bater no liquidificador o brócolis e acrescentar o creme de leite reduzido pela metade, corrigir o sal e polvilhar com pimenta-do-reino (moída na hora).

Montagem:

Colocar no fundo do prato refratário o molho, por cima as panquecas e levar ao forno para gratinar com queijo ralado e as nozes picadas.

Caneloni de Bacalhau aux Gratin Sauce Coconut

Ingredientes para 2 pessoas:

- 150 g de bacalhau (seco desfiado)
- 1 folha de massa de lasanha cozida de 12cm x 15cm
- 50g de manteiga
- 2 colheres de alho-porro em juliana
- 2 colheres de pleurottes em juliana
- 50g de parmesão ralado
- 50ml de leite de coco integral
- 50g de coco ralado
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 folhas de manjeriço roxo
- 1 talo de alho-porro cortado em 4 pedaços chanfrados
- 2 mini-tomates
- 50ml de creme de leite fresco

Modo de Preparação:

Refogar na manteiga o bacalhau, o alho-porro e as pleurottes em juliana, a metade do parmesão. Recheiar a folha de lasanha e enrolar. Reservar no forno. Puxar os pedaços de alho-porro no vinho branco seco e reservar quando eles estiverem macios.

Reduzir a sobra do vinho branco com leite de coco integral, o creme de leite e o restante do parmesão. Colocar o caneloni num prato refratário e cobrir com o molho, salpicar com o coco seco e ralado e gratinar com maçarico.

Enfeitar com as folhas de manjeriço, o tomate-cereja e os pedaços de alho-porro chanfrados em volta.

Gnocchi de Bacalhau

Ingredientes :

- 200g de bacalhau (seco desfiado)
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 200g de batata com casca (cozida na véspera)

- 4 ovos
- 100g de queijo parmesão ralado
- 100g de manteiga derretida
- sal
- noz-moscada
- 60g de pão ralado
- 1 colher de azeite

Modo de Preparação:

Misturar numa tigela a farinha de trigo, o sal e a noz-moscada. Acrescentar as batatas descascadas e amassadas. Junte aos poucos os ovos, o leite e o azeite. Misture bem, trabalhando a massa com uma colher de pau. Deixe descansar por 1 hora.

Cortar a massa em pedaços compridos tipo "quenelles" e cozinhar em água fervente e salgada. Montar em travessa para gratinar, alternando as camadas de gnocchi com queijo parmesão e pão ralado.

Regar com manteiga derretida e gratinar ao forno.

Rondelli de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300g de bacalhau (seco desfiado)
- 3 folhas de massa de lasanha semi-pronta
- 1 molho de brócolis cozido e picado
- 1 dente de alho
- 1 colher de azeite
- 200g de ricota sem sal
- 50g de parmesão ralado
- 3 folhas de acelga cozida e crocante
- pimenta-do-reino em pó
 - noz-moscada
- 2 colheres de trigo
- 1 colher de manteiga sem sal
- ½ litro de leite
- sal
- 100g de queijo suíço ralado
- 50g de manteiga

Modo de Preparação:

Fazer o molho branco derretendo a manteiga, misturando a farinha de trigo e molhar com o leite frio, mexendo até engrossar, temperar e guardar aquecido. Cozinhar as lasanhas e escorrer.

Refogar o bacalhau no alho e azeite. Misturar o bacalhau, o brócolis, a ricota, o queijo parmesão com 2 colheres de molho branco.

Estender na mesa as lasanhas e por cima de cada uma a folha de acelga pré-cozida, colocar o recheio em cima e enrolar feito tubos e cortar cada um em 2 pedaços.

Untar um pirex com a manteiga e deitar nele os rondelles acrescentando o molho e o queijo suíço por cima. Gratar ao forno.

Torta de Bacalhau à Italiana

Massa:

- 500g de farinha de trigo
- 350g de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 25g de sal
- 3 gemas para pincelar a massa

Recheio:

- 600g de Bacalhau em lascas grandes pré-cozidas
- 4 ovos cortados em cruz no sentido do comprimento
- 300g de lingüiça calabresa escaldada em fatias
- 150g de pepino em conserva (pequenos)
- 50g de azeitonas pretas sem caroço
- 400ml de velouté de caldo de bacalhau
- 200g de cebola grelot cozidas no caldo do bacalhau
- azeite de oliva
- pimenta branca moída na hora
- 150g de presunto fatiado

Modo de Preparação:

Fazer uma massa pobre convencional e manter na geladeira pelo menos 1 hora. Untar a assadeira com manteiga e forrar as laterais com presunto. Dispor os ingredientes de forma irregular mas equilibrada na assadeira. Cobrir com o velouté. Fechar com a massa. Pincelar com as gemas e assar em forno de 200° por 25 minutos.

Quiche de Bacalhau e Bacon

Ingredientes para 6 pessoas:

Massa:

- 300g de farinha de trigo
- 150g de manteiga sem sal
- 1 ovo inteiro
- 1 pitada de sal
- um pouco de água

Recheio:

- 200g de Bacalhau (seco desfiado)
- 2 talos de aipo em cubos
- 100g de queijo suíço em cubos
- 1 colher de azeite
- 100ml de leite
- 3 ovos inteiros
- 3 gemas

- 300 ml natas
- 100g de bacon em cubos

Preparo da Massa:

Colocar a farinha na mesa e fazer um poço. Colocar no centro os demais ingredientes e misturar incorporando todos. Deixar descansar por 30 minutos no frigorífico. Estender a massa e forrar uma forma de 23cm de diâmetro.

Preparo do Recheio:

Fritar o bacon e tirar o excesso de gordura. Misturar o bacon frito e o bacalhau e estender no fundo da forma. Puxar no azeite o aipo em cubos e colocar por cima do bacalhau. Bater numa tigela o leite, as natas, os ovos e o queijo suíço. Encher a forma com este preparo e assar no forno médio por 30 minutos. Servir quente.

Bacalhau Cremoso Gratinado

Ingredientes:

- ½ kg de bacalhau
- 3 cebolas grandes
- 750 de batatas
- 1 copo de leite
- 1 copo de natas frescas
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Uma pitada de noz moscada
- Óleo
- Azeite de Oliva

Cobertura de Farofa

- 1 ½ copo de pão adormecido ralado ou processado
- ½ chávena de salsinha picada
- ½ colher de café de orégano
- ½ colher de café de alecrim
- 2 ovos duros amassados
- Sal e pimenta do reino
- Azeite de oliva o bastante para umedecer bem esta farofa.
- Misturar tudo.

Modo de Preparação:

Escorrer bem o bacalhau que ficou de molho na água por 24 horas. Cortar em lascas. Descascar as batatas e cortar em rodela bem finas. Colocar as batatas na frigideira em ¼ de chávena de óleo quente.

Cozinhar alguns minutos neste óleo. Temperar com sal e pimenta, Juntar ½ chávena de água e cozinhar até evaporar a água. Reservar. Refogar as cebolas, cortadas em rodela bem finas, em 3 colheres de sopa de azeite até ficar quase transparente. Juntar as lascas de bacalhau e cozinhar até a evaporação de todo líquido que soltar. Juntar a farinha mexendo muito bem por 2 minutos.

Tirar do fogo e juntar o leite e as natas, mexendo bem para não formar grumos; voltar ao fogo para engrossar. Juntar as batatas reservadas. Verificar o sal e colocar pimenta- preta e uma pitada de noz moscada. Colocar tudo numa travessa refratária, cobrir com a farofa e assar em forno 175 graus. Se tiver gratinador, gratinar no final.

Bacalhau com Aipo

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1kg de bacalhau demolido
- 500 gr de aipo
- 4 colheres de azeite ou manteiga
- 50 gr de passas
- 50 gr de pinoli

Modo de Preparação:

Limpar o aipo e cortá-lo aos pedaços. Deixar levantar fervura em quantidade de água muito pequena. Picar a cebola miudinha e deixar a refogar no azeite até alourar. Adicionar os tomates cortados em rodela e deixar ferver em lume forte durante cerca de 10 minutos. Cortar o bacalhau em pedaços depois de tiradas as peles e as espinhas. Tirar os caroços das azeitonas. Deixar os pedaços de bacalhau no molho de tomate e juntar os demais ingredientes.

Sacudir a panela de maneira que os ingredientes se misturem, sem que se desfaça o bacalhau. Deixar ficar na panela a lume brando e sem ferver durante cerca de 15 minutos, conforme o tamanho dos pedaços do bacalhau. Servir com pão ou com batatas.

Bacalhau à Biscainha

Ingredientes para 8 pessoas:

- 2 kg de bacalhau
- 3 a 4 dl de azeite
- 1 a 1,5 kg de cebolas
- 3 a 4 colheres de concentrado de tomate
- 1 ½ a 2 latas de tomates
- ½ a 1 lata de pimentos
- 1 malagueta
- pão ralado.

Modo de Preparação:

Retirar a pele do peixe, cortá-lo em pedaços e deixar de molho durante 24 a 48 horas. Aferventar o peixe e limpá-lo de espinhas. Os pedaços devem ser cortados de modo a ficarem todos aproximadamente com o mesmo tamanho. Cortar as cebolas aos quadrados e deixar refogar em azeite até ficarem moles e com brilho.

Juntar o concentrado de tomates. Por um pouco de manteiga em uma panela, que pode ser a mesma em que vai servir o peixe. Colocar na panela camadas de peixe, cortados em fatias, pimentos cortados em rodela, o pimento e o

refogado de cebola. Podem polvilhar-se as várias camadas de pão ralado. Juntar sal a gosto. Servir com batatas cozidas e pão.

Sonho de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 500g cebolas médias cortadas em rodela finas
- ½ chávena de chá de azeite de oliva
- 500g de tomates maduros picados
- 1 ½ litro leite
- 3 colheres de sopa bem cheia de maizena
- 3 gemas
- 3 colheres de suco de limão
- 1 chávena de chá de salsa picada
- 3 copos de requeijão

Modo de Preparação:

De véspera, retire a pele do bacalhau e coloque-o de molho na água fria trocando várias vezes. No dia seguinte, escorra a água e retire as espinhas. Corte-o em lascas regulares e escale em bastante água quente. Escorra e reserve. Refogue a cebola no azeite, acrescente os tomates picados e mexa até desmanchar. Adicione o bacalhau, o leite, reservando uma chávena para juntar à maizena.

Quando começar a ferver junte a maizena e as gemas dissolvidas ao leite reservado, misture bem. Adicione o sumo de limão e coloque no bacalhau, mexendo com cuidado até ficar bem consistente. Na ocasião de servir volte a esquentar e acrescente a salsa picada e o requeijão. Retire do fogo, coloque em uma travessa refratária e bonita servindo imediatamente.

Bacalhau Assado na Grelha com Salada de Feijão Frade

Ingredientes para 10 a 12 pessoas:

- 1 ½ de bacalhau grosso
- 2 ½ decilitros de azeite fino
- 2 colheres de sopa de vinagre;
- 2 alhos
- 2 gramas de sal
- ½ grama de pimenta moída
- 1 ramo de salsa picada
- 7 ½ decilitros de feijão-frade.

Modo de Preparação:

Depois do bacalhau bem dessalgado enxuga-se, corta-se em bocados tanto quanto possível quadrados de cerca de um decímetro de lado. Tiram-se as espinhas, mas deixando as peles e assando na grelha que se põe sobre o carvão vegetal. Põem-se numa travessa que esteja quente, esfregando-se um alho no fundo e deitando por cima o azeite. Acompanha em travessa à parte uma salada de feijão-frade bem cozido e temperado com um decilitro de

azeite, um ramo de salsa picada, duas colheres de sopa de vinagre, três gramas de sal e meio de pimenta moída.

O acompanhamento poderá ser com batatas assadas no forno ou nas brasas com a pele, tirando-se esta ao servir. É então Bacalhau na Grelha com Batatas Assadas.

Bacalhau com Arroz à Portuguesa

Para 10 a 12 pessoas

Ingredientes:

- 1 kg de bacalhau dessalgado e limpo
- 400 g de arroz
- 6 cebolas medianas cortadas em rodelas de meio centímetro de grossura
- 150 g de manteiga
- 2 colheres cheias das de sopa, de pão ralado fino
- 6 ovos cozidos
- purê de tomate
- azeite
- pimenta moída

Ingredientes do Arroz:

- 400g de arroz
- 50g de manteiga
- 2 vezes o volume de arroz de caldo de bacalhau
- 1 cebola mediana
- sal
- pimenta moída

Modo de Preparação:

Pega-se o bacalhau depois de dessalgado e cozinha-se por 15 minutos sem ferver. Retirar o bacalhau, guardar o caldo para preparo do arroz e depois limpar o bacalhau, tirando a pele e as espinhas, e dividir em lascas. Ao mesmo tempo prepara-se o arroz: colocar a manteiga e a cebola na panela de preparo do arroz. Depois de alourar a cebola, derrama-se o arroz, mexendo com uma colher de pau até o arroz começar a aloirar; junta-se o caldo de bacalhau quase fervendo (que deve ter duas vezes o volume do arroz) o sal e a pimenta a gosto. Deixar ferver sem mexer até o arroz ficar cozido. Como variante pode-se cozinhar 600g de ervilha em água e sal e se misturar com o arroz. Preparam-se também as cebolas cortadas às rodas, desmanchando estas, temperando-as com sal fino e pimenta, passando-as por farinha e fritando-as em frigideira no azeite bem quente até ficarem louras e secas. Ao purê de tomate dá-se uma fervura ligeira, incrementando com tempero de sal e pimenta. Estando tudo pronto, pega-se uma travessa funda, alternando em camadas, começando por uma camada de arroz, por cima uma de cebolas e outra de bacalhau, sendo este coberto com o purê de tomate, ficando a última também de arroz, isto é, dispõem-se em quantidades de modo a fazer quatro camadas de arroz, três de bacalhau, três de cebola frita e três de purê de tomate indo ao forno pré-aquecido. Por fim, ao servir, deita-se por cima o pão ralado que numa frigideira se fez absorver a manteiga por uns segundos, decorando com os ovos cozidos cortados em rodelas ou em quatro pedaços.

Bacalhau à Moda do Rei

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400g de bacalhau;
- 200g de batatas;
- 1 tomate;
- 1 pimento;
- 1 cebola;
- 1 ovo;
- azeitona e salsa à gosto.

Modo de Preparação:

Dessalgue o lombo do bacalhau. Cozinhe o bacalhau durante 15 minutos e depois frite a posta em óleo suficiente para mergulhá-la por inteiro. O tomate (inteiro), a cebola (em rodela), o ovo cozido e o pimento (cortado ao meio) são fritos. A batata é dourada. Enfeite o prato com as azeitonas e a salsa antes de servir.

Bacalhau do Abade

Ingredientes para 2 pessoas:

- $\frac{1}{2}$ kg de bacalhau;
- cenoura
- cebola ralada
- miolo de pão;
- gema de ovo
- sal;
- pimenta;
- coentro
- queijo ralado.

Modo de Preparação:

Passe o bacalhau já dessalgado na máquina de moer e depois passe na manteiga em uma panela. Fazer um molho branco com a água do bacalhau, acrescentar cebola ralada, miolo de pão, gema de ovo, sal, pimenta, coentro, cenoura ralada e o bacalhau. Deixar cozinhando até chegar ao ponto. Polvilhar com queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Lombos de Bacalhau Fresco

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 lombos de bacalhau fresco
- 2 dentes de alho
- 10 gr. de farinha
- $\frac{1}{2}$ copo de vinho branco
- $\frac{1}{2}$ copo de caldo de peixe (feito com espinhas e cabeça)
- $\frac{1}{4}$ kg de ervilhas
- 600 gr de amêijoas
- 2 ovos cozidos
- 12 pontas de aspargos

- $\frac{1}{4}$ kg de gambas limpas
- $\frac{1}{2}$ dl. de azeite virgem extra
- sal

Modo de Preparação:

Saltear os alhos picados no azeite. Temperar o peixe com sal, passá-lo pela farinha e colocá-lo no recipiente. Regar com o vinho e o caldo de peixe. Adicionar as gambas, os aspargos e a salsa. Ferver tudo junto com as ervilhas. Abrir as amêijoas numa frigideira grande e logo a seguir retirá-las do fogo. Juntá-las ao guisado. Servir com os ovos cortados em gomos.

Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 postas de bacalhau fresco com 1 cm de espessura
- Óleo para untar a grelha
- Sal

Para o molho:

- 2 gemas
- $\frac{1}{2}$ l de azeite leve
- 1 colher de sopa de limão
- Sal

Modo de Preparação:

Untar muito ligeiramente a grelha com azeite e adicionar sal. Levá-la a fogo forte e colocar por cima as postas de peixe, passando-as de ambos os lados. Bater numa tigela as gemas de ovo com o sumo de limão e o sal. e deitar aos poucos o azeite, sem deixar de mexer para não desandar o molho. Servir com maionese.

Tortilha de Bacalhau Fresco

Ingredientes para 6 pessoas:

- 300 gr de bacalhau fresco
- $\frac{1}{4}$ kg de cebolas
- 6 ovos
- Sal
- 6 colheres de azeite

Modo de Preparação:

Desfazer o peixe tirando-lhe todas as espinhas e a pele. Descascar e picar finamente a cebola e refogá-la no azeite até estar mole. Juntar então o bacalhau desfeito, deixar fritar levemente durante 2 minutos para que não fique demasiado seco, incorporar os ovos batidos, temperar com sal e fazer a tortilha deixando-a dourar de ambos os lados, para ficar bem suculenta.

Bacalhau Fresco com Cidra

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau limpo
- 2 batatas grandes
- 1 prato de farinha
- ½ copo de azeite
- Sal

Molho:

- 1 cebola
- 1 pimento seco ou malagueta (demolhado em água durante 24 horas)
- 1 tomate
- 1 colher de chá de farinha
- 6 colheres de sobremesa de azeite
- Sal
- Um copo pequeno de cidra

Modo de Preparação:

Descascar a cebola, os alhos e o tomate. Picá-los bem. Fritar levemente no azeite até ficarem moles. Juntar a colherzinha de farinha e a polpa do pimento. Deixar refogar e juntar a cidra. Passar tudo por um passador de purê. Temperar e enfarinhar os bocados de peixe. Fritá-los de ambos os lados no azeite até estarem ligeiramente dourados. Fritar em fogo branco as batatas descascadas e cortadas às rodela. Passá-las para um pirex e colocar em cima os bocados de bacalhau. Cobrir com o molho e levar para o forno.

Rabo de Bacalhau Fresco Recheado

Ingredientes para 6 pessoas:

- Rabo de bacalhau de 1,5 kg inteiro
- 250 gr de gambas descascadas
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 fatia de miolo de pão demolhado em leite
- 1 ovo
- Sal

Modo de Preparação:

Escamar o peixe, abri-lo ao meio e retirar-lhe a espinha. Cortar a cebola finamente e levá-la ao fogo em duas colheres de azeite. Retirá-la do fogo, juntar as gambas e a salsa, a fatia de pão esmagada e o ovo batido. Misturar tudo e temperar com sal. Colocar o rabo de bacalhau aberto ao meio numa superfície plana e distribuir o refogado sobre ele. Fechar e cozer bem as bordas. Colocar num tabuleiro de ir ao forno, regar com as 3 colheres de azeite, temperar com sal e levar ao forno previamente aquecido durante 20 minutos. Servir com tomates assados.

Almôndegas de Bacalhau Fresco

Ingredientes para 6 pessoas:

- 500 gr de bacalhau fresco limpo
- 1 fatia de pão de forma molhado em leite
- ½ dente de alho pequeno
- 4 colheres de sopa de salsa picada
- 2 ovos
- farinha para envolver
- óleo para fritar

Modo de Preparação:

Desfazer o peixe. Desfazer a fatia de pão sobre o bacalhau. Picar o dente de alho. Bater os ovos. Misturar tudo com a salsa. Formar umas bolas, enfarinhá-las e fritá-las. Para o molho, fritar a fatia de pão e o alho inteiro. Num almofariz, moer as flores de açafraão com o dente de alho e o pão frito. Temperar com sal. Deitar numa caçarola com 2 copos de água. Juntar as almôndegas e deixá-las ferver durante 5 minutos.

Bacalhau Fresco com Alhada à Galega

Ingredientes para 2 pessoas:

- 6 postas grandes de bacalhau fresco
- 12 batatas médias
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- ½ copo de azeite
- 1 colher rasa de pimentão doce
- 3 dentes de alho
- Sal

Modo de Preparação:

Descascar as batatas e a cebola. Cortá-las aos bocados. Cobri-las com água, temperar com sal e juntar a folha de louro. Deixar cozer até que as batatas estejam tenras. Retirar o louro e a cebola. Juntar as postas de bacalhau e deixá-las ferver em fogo brando durante 4 minutos. Descascar os alhos e cortá-los em lâminas. Fritá-los no azeite sem deixar dourar, retirar a frigideira do fogo e juntar o pimentão.

Mexer bem e deixar repousar. Deitar esta alhada por cima do bacalhau, fazendo com o que o pimentão fique no fundo da caçarola.

Bacalhau Fresco em Vapor de Manjerição

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 lombos de bacalhau fresco de 200 gr cada
- 12 folhas de manjerição fresco
- Uns raminhos de salsa
- 3 alhos porros
- 3 cenouras
- 2 cebolas
- 1 cabeça e algumas espinhas de qualquer peixe branco
- Sal
- 100 gr de manteiga
- 2 gemas de ouro

Modo de Preparação:

Cozer as verduras e as espinhas de peixe num litro de água. Deixar ferver bastante tempo até obter menos da metade do líquido da panela. Temperar ao bacalhau com sal, dispor sobre cada lombo duas folhas de manjerição e levá-los a cozer em vapor. Bater as gemas com uma colherzinha de manteiga. Colocá-las em banho-maria e, sem deixar de bater, juntar o resto da manteiga até que o molho adquira uma consistência espessa. Retirar do fogo e juntar o caldo concentrado de peixe e umas gotinhas de limão. Distribuir sobre os pratos e colocar os lombos em cima.

Bacalhau à Portuguesa

Ingredientes para 5 pessoas:

- 5 postas de Bacalhau
- 100 gr manteiga
- 1 dl de azeite
- 100 gr cebolas picadas
- 1 dente de alho
- 1 pitada de salsa picada
- 750 gr de tomates migados e sem sementes
- 100 gr de arroz
- 2 dl de vinho branco

Modo de preparação:

Dividir o bacalhau fresco em postas de 250 grs.; temperá-las com sal e pimenta. Dispô-las numa caçarola de saltear, a manteiga, o azeite, a cebola picada e refogada em manteiga, um pequeno dente de alho esmagado, duas pitadas de salsa migada, os de tomates migados e sem sementes, o arroz, cozido em três quartos de água salgada e o vinho branco; cobrir a caçarola; pôr sobre lume vivo a cozer durante dez minutos sem destapar.

Passado este tempo, destapar a caçarola para fazer a redução, que deve estar pronta sempre ao mesmo tempo que o peixe, cuja cozedura completa exige dezoito minutos. Dispor o peixe numa travessa e cobri-lo com o molho e a guarnição.

Bacalhau à Congregado

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 500 gr batatas
- 3 cebolas
- 1 ramo de salsa
- 2 dentes de alho
- 1 cravinho
- 1 pitada de pimenta preta
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Toma-se bacalhau cru, depois de posto de molho, parte-se em lascas e batatas cruas em rodas. Deita-se num tacho ou numa caçarola uma camada de rodas de cebola com um ramo de salsa, dentes de alho em rodas, cravo, pimenta e outra camada de bacalhau e rodas de batata. Por cima destas duas camadas deita-se uma porção de bom azeite que quase cubra a mistura. Leva-se a caçarola tapada a lume brando, agitando-a até que o bacalhau esteja cozido.

Bacalhau à Alsaciana

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- batatas cozidas q.b.
- 1 cebola
- miolo de pão
- ervas finas variadas

Modo de preparação:

Fazer cozer segundo a regra, o bacalhau dessalgado; tirar-lhe a pele e as espinhas, colocar num prato quente e rodear de batatas descascadas, já cozidas. Pôr numa frigideira um bocado de manteiga fresca proporcional à quantidade de bacalhau; cortar uma cebola em rodela finas, dourá-las na manteiga quente sem deixar enegrecer; juntar um punhado de miolo de pão, dourá-lo igualmente e deitar tudo sobre o bacalhau e as batatas; polvilhar com finas ervas muito picadinhas. Servir muito quente.

Bacalhau à Espanhola

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- batatas q.b.
- 1 cebola
- 1 dl azeite
- 4 tomates
- 3 dentes alho
- sal
- pimenta
- salsa picada
- 2 colheres farinha trigo
- 2 pimentos verdes assados

Modo de preparação:

Coze-se primeiro o bacalhau com batatas; pica-se uma cebola e leva-se ao lume com azeite, deixando-o aloirar; juntam-se-lhe bastante tomate, limpo de pele e de sementes, alguns dentes de alho, sal, pimenta, salsa picada e um pouco de farinha desfeita na água em que se cozeu o bacalhau. Logo que o tomate esteja cozido e desfeito, tira-se do lume, corta-se o bacalhau em lascas, as batatas em rodas e pimentos assados, limpos de peles e de sementes, às tiras. Põem-se, numa travessa de ir ao forno, camadas alternadas de bacalhau, batatas e pimentos, deita-se-lhe o molho por cima e leva-se ao forno a corar.

Bacalhau à Aragonesa

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas (lombo) de bacalhau dessalgado
- batatas q.b.
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa
- azeite q.b.
- pimenta
- colorau doce
- 2 gemas de ovo picadas
- pão ralado
- queijo parmesão

Modo de preparação:

Cozer um pouco de bacalhau bem dessalgado (preferir o lombo) e algumas batatas; depois destas cozidas, deixar esfriar. Fazer um refogado com cebola picada, um ou dois dentes de alho, uma folha de louro, um ramo de salsa e bastante azeite, uma pitada de pimenta e uma colher de colorau do doce; estando pronto, desfazer o bacalhau em lascas e partir as batatas em rodela delgadas.

Arrumar numa travessa de ir ao fogo, em camadas alternadas de bacalhau e de batatas e sobre esta deitar o refogado, e continuar assim até que a travessa esteja cheia, terminando sempre por camada de batata, sobre a qual se deitam, além do refogado, gema de ovo, pão ralado e queijo parmesão ralado. Levar ao forno a alourar e servir.

Bacalhau com Capote

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau em lascas
- 500 gr de batatas
- 1 dente de alho inteiro
- 2 cebolas grandes em rodela
- pimenta
- salsa muito picada
- 6 ovos

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas miudinhas; cozer batatas e corta-las em lascas. Pôr ao lume uma frigideira com azeite, deitar dentro do azeite um dente de alho inteiro e, em começando a alourar, retirá-lo; pôr então no azeite duas cebolas grandes cortadas em rodela muito fininhas, e, em estas estando loiras juntar-lhes o bacalhau, as batatas e temperar com pimenta, salsa muito picada e sal, se precisar.

Noutra frigideira grande, deitar um bocado de manteiga; bater seis ovos como para omelete e deitá-los na manteiga, deixando-os estender por toda a frigideira. Fazer com o bacalhau e as batatas um rolo que se põe dentro dos ovos e embrulhar de forma que estes tapem o bacalhau; em seguida tirar para uma travessa e cobrir com molho branco ou molho de tomate.

Bacalhau Gratinado com Creme

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas
- 3 ovos
- molho bechamel ou mornay
- sal
- pimenta
- queijo parmesão ou gruyère ralado

Modo de preparação:

Coze-se o bacalhau e tiram-se-lhe espinhas e peles, desmanchando-o em pequenas lascas. Também se cozem as batatas, pelo vapor ou em água, cortando-as em rodela. Cozem-se os ovos que se cortam em rodas finas. Põem--se as batatas e o bacalhau num prato de ir ao forno, em camadas alternadas, com meio litro de molho bechamel ou molho mornay. A última camada deve ser de molho e a penúltima de rodela de ovos cozidos, sal, pimenta, queijo parmesão ou gruyère, ralados, e vai ao forno a corar.

Se juntarmos ao molho, depois de pronto, duas gemas cruas, fica mais saboroso. Também se podem substituir as rodela de batatas por purê das mesmas.

Bacalhau à Batalha Reis

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 8 batatas médias

Para o molho:

- 3 ovos cozidos
- 3 alhos picados
- pimenta
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Cozer batatas com a pele, e um ou dois ovos durante dez minutos. Estando o bacalhau bem dessalgado, assá-lo. Descascar as batatas, dispô-las numa travessa, e juntar também o bacalhau aos bocadinhos, e as claras dos ovos.

Preparar um molho, esmagando as gemas numa tigela, juntar alhos muito picadinhos, pimenta e bastante azeite, e bater tudo muito bem até formar um creme espesso. Na ocasião de se servir, deitar um molho sobre o bacalhau e guarnecer com raminhos de salsa.

Bacalhau Albardado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 3 postas de bacalhau
- farinha de trigo
- 2 ovos
- salsa picada

Modo de preparação:

Depois de escamado o bacalhau, coze-se, limpa-se de espinhas, corta-se em lascas delgadas de forma regular, que se envolvem em massa de frigar (farinha de trigo, ovo batido e salsa picada) e põe-se em lascas, assim cobertas, a frigar em azeite fervente.

Pode servir-se com batatas fritas, com esparregado ou com salada.

Bacalhau à Beneditino

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 600 gr de batatas
- 2 dl de azeite
- ½ litro de leite

Modo de Preparação:

Estando o bacalhau bem dessalgado, cozê-lo segundo a regra, escorrê-lo, tirar-lhe as peles e as espinhas, dividir em lascas, e secá-las no forno. Cozer as batatas e pisá-las no almofariz juntamente com o bacalhau, juntar à massa, pouco a pouco, 2 dl. de azeite fino e meio litro de leite fervente (a massa deve ficar mole).

Pôr num prato de ir ao forno, untado com manteiga, alisar muito bem, deitar-lhe por cima manteiga derretida e levar ao forno a corar.

Bacalhau à «Bonne Femme»

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau fresco
- 100 gr de cogumelos crus
- 1 colher molho picante
- 1 colher salsa picada
- 1 dl de vinho branco
- 1 colher de maizena
- 50 gr de manteiga fresca

Modo de preparação:

Untar com manteiga um prato de gratém, cobrir-lhe o fundo com os cogumelos crus migados, uma pequena colherada de molho picante e uma colherada de salsa picada; pôr as postas de bacalhau fresco no prato

preparado, molhar com o vinho branco e algumas colheradas de água, temperar e pôr sobre o peixe com o molho por diversas vezes.

Retirar o peixe para um outro prato de ir ao forno, fazer reduzir, separadamente, o molho da cozedura; juntar-lhe uma colherada de maizena e 50 grs. de manteiga fresca. Deitar o molho, reduzido, sobre o bacalhau e levar a forno muito quente.

Bacalhau à Cádiz

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- azeite q.b.
- 2 cebolas grandes picadas
- salsa
- manteiga

Modo de preparação:

Dividir o bacalhau em lascas miúdas e finas. Refogar uma parte em azeite, cebola picada, salsa e um pouco de manteiga, fazer um creme bem temperado.

Num prato de ir ao forno, dispor o bacalhau às camadas, entremeadas com camadas de creme, de modo que a última seja de creme, cobrir com queijo ralado e levar a forno muito quente.

Bacalhau Assado no Forno

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- azeite q.b.
- alhos picados q.b.
- pimenta
- sumo de limão
- miolo de pão ralado

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau segundo a regra; em seguida, colocar as postas numa travessa de ir ao forno, com azeite, dentes de alho picados, pimenta, sumo de limão e miolo de pão ralado; levar ao forno e assar.

Bacalhau à «Chantilly»

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 300 gr de manteiga fresca
- 600 gr batatas

Modo de preparação:

Dessalgar completamente o bacalhau, cozê-lo, e depois tirar-lhe as espinhas e desfiá-lo. Levar ao lume, numa caçarola, 300 grs. de manteiga fresca; em estando derretida, juntar-lhe o bacalhau e mexer muito bem com uma colher de pau, para o bacalhau absorver a manteiga toda, juntar duas batatas cozidas e desfeitas; em estando tudo bem ligado, misturar com uma ou duas colheres de nata (se a massa ficar muito grossa, juntar um pouco de leite).

Retificar o tempero de sal se houver necessidade e servir numa travessa água guarnecida com filetes de miolo de pão frito ou filetes de massa folhada.

Bacalhau de Cebolada à Alentejana

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gr bacalhau
- 5 cebolas grandes
- farinha de trigo
- vinagre
- 1 colher vinagre

Modo de preparação:

Põe-se de véspera o bacalhau a dessalgar, e depois desfia-se. Em seguida faz--se um refogado de cebola e acrescentar a farinha de trigo desfeita em água e vinagre, tapa-se a caçarola, deixa-se cozer em lume brando até que o molho fique bastante grosso e reduzido.

Bacalhau à Conselheiro

Ingredientes para 4 pessoas:

- 3 Lombos de bacalhau
- 1 litro de leite
- uma colher de manteiga
- sal
- farinha q.b.
- pão ralado

Modo de Preparação:

Dessalgar muito bem um lombo de bacalhau (sem espinhas), pô-lo numa caçarola, durante duas horas, bem coberto de leite, em seguida, levá-la ao lume no mesmo leite, juntando-lhe uma boa colher de manteiga com sal e deixando cozer. Estando cozido, dispor o bacalhau num prato de ir ao forno.

A parte, engrossar leite com farinha até se obter um creme espesso, cobrir o bacalhau com este creme, polvilhar com muito pão ralado até fazer côdea e espalhar por cima bocados de manteiga e levar ao forno a corar. Servir quente, guarnecido com salada de alface, conserva, azeitonas e alcaparras.

Bacalhau Encoberto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 lombos de bacalhau
- farinha q.b.
- manteiga
- sumo de limão
- pimenta
- 1 ovo cru
- ½ litro azeite
- 4 cebolas grandes
- salsa muito piada
- 3 alhos
- pimenta

Modo de preparação:

Empregar lombo de bacalhau muito bem dessalgado; limpar com um pano até ficar completamente seco. Desfazer um pouco de farinha em leite e água morna, em partes iguais; juntar manteiga, sumo de limão, pimenta moída e um ovo; bater tudo até ficar bem ligado.

Numa frigideira grande, deitar bastante azeite e levar ao lume; em fervendo, deitar o creme dentro, espalhando--o por toda a superfície, e no meio do creme pôr logo o bacalhau; deixar cozer um pouco o creme e ir levantando este com uma espátula, em toda a volta, deitando por cima do bacalhau até formar uma espécie de pastelão; estando loiro dum lado, virar do outro; estando bem frito e loiro, retirar e pôr numa travessa bem escorrido.

No azeite que resta, deitar bastante cebola, salsa muito picada, pimenta e alho estalado no azeite e uma colher de polpa de tomate. Servir, guarnecendo o prato com azeitonas, conserva e salada e à parte o molho.

Bacalhau à Cozinheira

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- leite
- farinha de trigo
- sal
- azeite para fritar
- 5 cebolas grandes

Modo de Preparação:

Dessalgar bem um pedaço de bacalhau, escaldá-lo e parti-lo em lascas. Preparar um polme com leite, sal e farinha de trigo, com a consistência de creme, passar neste polme as lascas do bacalhau e em seguida fritá-las em azeite.

Num tacho, pôr uma camada de rodas de cebola, bem cobertas de azeite e temperadas com sal e pimenta. Por cima ir acamando as lascas de bacalhau

fritas. Estando acamado todo o bacalhau, levar o tacho a lume brando para cozer a cebola. Depois de pronto serve-se.

Bacalhau em Bolos Enfolhados

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 600 gr batatas
- salsa picada
- leite
- 3 ovos

Modo de preparação:

Toma-se bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com batatas cozidas e bastante salsa, e passa-se tudo pela máquina de picar.

A massa resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate-se a massa, à qual se juntam as claras dos ovos, previamente batidas em castelo, liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que se estendem fazendo passar de uma colher para a outra (as colheres molham-se no azeite fervente em que os bolos hão de ser fritos), em seguida e sucessivamente, põe-se a fritar.

O azeite deve ser abundante para que os bolos mergulhem nele sem tocar no fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer.

Bacalhau à Ericeira

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- 2 cabeças de nabos
- um ramo de salsa
- dois grãos de pimenta
- uma folha de estragão
- 400 gr batatas
- 2 ovos

Para o molho:

- 100 ml. molho tártaro
- 1 colher polpa de tomate
- 3 colheres natas batidas

Modo de preparação:

Escolher bacalhau do melhor e cortar uma posta alta e limpa de pele e espinhas, escaldar e dessalgar durante 24 horas, depois cozê-lo, levando-o ao lume em água fria, na qual se deitam as cabeças de nabos, o ramo de salsa, os grãos de pimenta e a folha de estragão. Cozer batatas e ovos e cortar tudo em rodela.

Preparar um molho tártaro, acrescentar a colher de polpa de tomate e três colheres de nata batida. Cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, à mão, misturar com as rodela de batatas e de ovos, saltear com manteiga até alourar, deitar-lhe o molho por cima, mexer com uma colher de pau e levar a lume brando. Servir quente.

Bacalhau em Croquetes

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 3 cebolas grandes
- salsa picada
- uma pitada de pimenta
- manteiga e azeite para o refogado
- molho de fricassê
- sumo de um limão

Modo de preparação:

Empregar bacalhau cozido, picar muito fino, juntar-lhe depois um refogado de cebola, salsa picada e uma pitada de pimenta, fazendo o refogado com manteiga e pouco azeite; estando bem ligado, junta-lhe um pouco de molho de fricassê e sumo de limão e deixar esfriar.

Estando a massa fria, tirar com uma colher a porção suficiente para um croquete; dividir assim toda a massa; em seguida meter, um a um, dentro duma vasilha com pão ralado, ir-lhes dando o feitio com a mão para ficarem bem cobertos de pão ralado; passá-los depois, um a um, por ovos batidos inteiros (gemas e claras); em seguida voltam ao pão ralado e depois depositam-se num tabuleiro polvilhado com pão ralado. Na ocasião de servir, frigir em azeite ou banha de porco.

Bacalhau à Hoteleira

Ingredientes para 2 pessoas:

- 450 gr. de bacalhau
- 100 gr. de manteiga
- sumo de limão
- salsa picada

Modo de preparação:

Dessalgar bem as postas de bacalhau, cozer sem fervura, deixar esfriar e tirar as espinhas.

Pôr numa caçarola, desfaze-lo ligeiramente, misturar com manteiga em bocadinhos, sobre lume muito brando, simplesmente até que a manteiga dissolvida esteja misturada, terminar por pôr o sumo de limão e salsa picada. Servir numa terrina.

Bacalhau à Inglesa

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- 4 batatas médias
- salsa picada

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau, cozê-lo segundo a regra, metendo em água fria e, em levantando fervura, conservá-lo ao lume durante um quarto de hora, sem ferver; em seguida, escorrer-lhe a água. Dispor num prato, acompanhado de manteiga derretida e salsa picada. Ao mesmo tempo, servir batatas, cozidas ao natural, à inglesa.

Bacalhau Fofo

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- farinha de trigo
- 2 ovos
- sal

Modo de preparação:

Dessalgar lombo de bacalhau e cortar em quadrados com três centímetros de alto, e tirar-lhe as espinhas. Fazer um polme com três colheradas (sopeiras), bem cheias de farinha, duas gemas de ovos, sal e um pouco de água. Bater as claras em castelo e juntar à massa que deve ficar consistente.

Passar os bocados de bacalhau no polme e, com o auxílio de duas colheres, deitá-los em azeite ou banha bem quente, em quantidade suficiente para não tocarem o fundo da caçarola.

Servir imediatamente. Dá muito bom resultado juntar ao polme uma porção grande de queijo parmesão ralado.

Bacalhau à Lavradora

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 6 batatas média
- 1 couve
- 2 cenouras
- 3 ovos
- colorau doce
- pimenta
- alhos picados
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Depois de cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, deitar num tacho com batatas cozidas, dividi-las em quartos, couve tronchuda da Póvoa ou do

Douro, cortar, em bocados, rodas de cenoura e rodela de ovos cozidos duros, bastante azeite, colorau doce, pimenta e alhos picados, cozer ao lume, mexendo de vez em quando para que tudo coza por igual, deixar apurar. Servir quente, guarnecendo com folhas de alface.

Bacalhau Albardado à Moda de Agueda

Ingredientes para 4 pessoas:

- 6 filetes de bacalhau
- 2 cebolas grandes
- pimenta
- 2 ovos
- salsa picada
- mostarda

Modo de preparação:

Partir o bacalhau em filetes grossos, bem dessalgado e escorrido, envolver os filetes em ovo batido e fritar em azeite. Fazer um refogado com azeite, cebola picada, pimenta e algumas colheres de água; tendo fervido um pouco, temperar com sal e engrossar com gemas de ovos batidos em bom vinagre.

Dispor os filetes de bacalhau numa travessa e regá-los por cima com molho, polvilhar depois com salsa crua picada e pitadas de mostarda.

Bacalhau de Fricassé

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 6 batatas médias
- 2 cebolas grandes
- farinha de trigo
- salsa picada
- 2 ovos
- sumo de limão

Modo de preparação:

Coze-se o bacalhau, limpa-se de pele e de espinhas, envolve-se em farinha de trigo, molha-se em ovo batido e frige-se em bom azeite, no qual também se frigem rodas de batatas.

Tira-se o bacalhau e as batatas, e deitam-se no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta em pó e dentes de alho esmagados; quando a cebola estiver levemente loura acrescenta-se o molho com a água da cozedura do bacalhau, na qual se tem desfeito um pouco de farinha; deixa-se ferver de novo, até cozer a farinha, deita-se outra vez o bacalhau e as batatas, deixa-se levantar de novo a fervura, tira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco, deita-se-lhe gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão,

mexe-se tudo depressa para que o ovo não possa talhar, leva-se mais uma vez ao lume, a cozer esse ovo, e serve-se.

Bacalhau à «Maltre d'Hôtel» com Marisco

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 100 gr camarões
- 100 gr. ostras
- 100 gr mexilhões
- 100 gr amêijoas
- 500 gr manteiga
- sumo de 4 limões
- pimenta

Modo de preparação:

Cozem--se 500 grs. de bacalhau, e desfaz-se em lascas, camarões, ostras, mexilhões, amêijoas e quaisquer outros mariscos.

Deitar o bacalhau numa caçarola e juntar-lhe os mariscos, 500 grs. de manteiga, salsa picada, sumo de três limões e uma pitada de pimenta; levar ao lume, mexendo sempre, de baixo para cima, e, fervendo um quarto de hora, tirar para fora do lume.

Servir numa travessa com batatas desfeitas.

Bacalhau à Minha Moda

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 lombo de bacalhau
- 2 cebolas grandes
- azeite fino
- pimenta
- purê de batatas

Modo de preparação:

Dessalgar bem o lombo de bacalhau. Num tacho, colocar rodela de cebolas e por cima o bacalhau, cobrir com azeite fino e um pouco de pimenta, e deixar cozer bem. Na ocasião de servir, dispor o bacalhau numa travessa, ladeando com purê de batata, e cobrir tudo com o molho obtido, juntando uma gema de ovo ao molho em que se cozeu o bacalhau. Servir quente.

Bacalhau ao Gratin

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 lombo de bacalhau
- manteiga
- natas ou molho bechamel
- batatas médias

Modo de preparação:

Cozido o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, e desfiá-lo. Meter o bacalhau numa caçarola e esmagá-lo com uma colher; estando em massa, juntar um bocado de manteiga, depois algumas colheres de nata crua ou de molho Bechamel, delgado; feita a mistura, juntar batatas cozidas em água salgada, descascadas e esmagadas com manteiga e em quantidade igual a metade do volume do bacalhau; temperar, juntar um pouco de noz moscada e uma pitada de casca de limão picada.

Deitar num prato de ir ao forno, ou em forma untada com manteiga e polvilhada com pão ralado fino; polvilhar a parte superior também com pão ralado e cozer no forno durante vinte e cinco minutos. Tirar da forma e servir.

Bacalhau Panado e Frito

Ingredientes para 2 pessoas:

- 750 grs. de bacalhau
- 250 gr pão ralado
- 3 dl azeite
- ovo inteiro

Modo de preparação:

Dividir o bacalhau em bocados regulares, contando um bocado por pessoa; cozer segundo a regra. Estando cozidos, retirá-los um a um, com uma escumadeira, e dispô-los sobre um pano estendido; tirar-lhes a pele, as espinhas, etc.; em seguida, panar segundo a regra.

Frigir em azeite, evitando que os bocados de bacalhau toquem no fundo da caçarola para se não queimarem; em estando loiros, retirar e depois dispor em círculo num prato sobre guardanapo. Servir acompanhado com molho de tomate, em molheira à parte.

Pode servir-se, dispondo-o em turbante em volta duma guarnição de legumes ligados com manteiga.

Bacalhau Recheado Marítimo

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 bacalhau pequeno inteiro
- 100 gr. mexilhões
- 100 gr de amêijoas

Para o recheio:

- 2 cebolas grandes
- salsa
- pimenta
- farinha

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau inteiro, em cru, e cozer-lhe na barriga um recheio preparado da seguinte forma:

Fazer um refogado com cebola, salsa e pimenta, depois molhar com a água em que se cozeram mexilhões, amêijoas, ou outro marisco e engrossar com farinha. Estando o bacalhau cheio com este recheio, levar ao forno numa frigideira, na qual se deita azeite e umas rode-las de cebola; untar o bacalhau com manteiga. Servir, desengordurando o molho e deitando-lhe umas gotas de sumo de limão.

Bacalhau ao Gratém, à Provençal

Ingredientes para 1 pessoas:

- 1 rabo de bacalhau
- pão ralado
- flores de funcho picadas
- azeite
- sumo de 8 limões
- pimenta

Modo de preparação:

Dessalgar o bocado de bacalhau do lado do rabo, raspá-lo do lado da pele e limpar com um pano. Polvilhar o fundo dum prato de gratém com uma camada de miolo de pão ralado, misturado com uma pitada de flores de funcho picadas; regar bem o pão com azeite virgem fino e o sumo de sete a oito limões; pôr então o bacalhau no prato com a pele para baixo, polvilhar com pimenta e cobri-lo com miolo de pão ralado, regar com azeite, meter em forno a fogo moderado, cozer o bacalhau, regando-o muitas vezes com o caldo da cozedura.

Bacalhau à Parisiense

Ingredientes para 2 pessoas:

- 750 grs. de bacalhau
- 1 cebola picada
- 200 gr manteiga
- noz moscada
- sumo de limão
- salsa picada

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau segundo a regra; escorrer, tirar todas as espinhas e dividir em bocados. Picar uma cebola, metê-la numa caçarola baixa com manteiga e cozer em lume brando, sem corar; juntar o bacalhau, retirar logo a caçarola do lume, agitar a mesma a fim de ligar o bacalhau com a manteiga; à medida que esta for absorvida, juntar mais pouco a pouco, sem deixar de agitar a caçarola, temperar com um bocadinho de noz moscada, juntar o sumo de um limão e um pouco de salsa picada.

Bifes de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 750 grs. de bacalhau
- 1 cebola grande
- azeite q.b.
- alho
- pimenta
- salsa picada
- 1 colher de vinagre

Modo de preparação:

Cozer bem o bacalhau, segundo a regra, escorrer e deixar arrefecer. Deitar numa frigideira rodas de cebola, azeite, alho, pimenta e salsa, levar ao lume, fazer corar a cebola e juntar de vez em quando algumas gotas de água que cozeu o bacalhau; em estando pronto, juntar uma colher de vinagre e retirar do lume.

Dividir o bacalhau em bocados, não muito pequenos, embrulhar em farinha de trigo e frigar em banha ou azeite. Depois de fritos, misturá-los com o molho preparado, levar de novo ao lume a ferver um pouco para o bacalhau ser repassado pelo molho.

Servir com batatas.

Bacalhau à Provençal

Ingredientes para 2 pessoas:

- 600 grs de bacalhau
- 2 colheres (sopa) molho picante
- azeite fino
- sumo de limão
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) natas
- salsa
- pimenta

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau grosso, segundo a regra, tirar-lhe as espinhas e a pele negra; desfiá-lo e pisá-lo num almofariz, juntar-lhe duas colheradas de molho picante; estando em massa, incorporar-lhe, pouco a pouco, um copo e meio de azeite fino, alternando o azeite com algumas gotas de sumo de limão.

Estando a massa mole, mas compacta e bem ligada, metê-la numa caçarola, juntar-lhe um bocado de alho, bem esmagado, aquecê-la sem deixar de a trabalhar, e, estando quente, incorporar-lhe uma colherada de nata crua, juntar o sumo de um limão, uma pitada de salsa e um pouco de pimenta. Servir num prato quente guarnecido com bocados de miolo de pão frito ou de massa folhada.

Bacalhau com Alhos Franceses

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 pedaços de bacalhau com 200 gr
- oito alhos franceses
- manteiga
- 1 dente de alho
- 1 raminho de salsa
- sal
- pimenta
- 100 gr azeitonas pretas escalfadas

Modo de preparação:

Cortar transversalmente oito alhos franceses em rodela com um centímetro de espessura e estufá-los lentamente com manteiga, em caçarola, com um bocadinho de alho vulgar esmagado e um raminho de salsa guarnecido.

Estando estufados, acrescentar com um copo de água, temperar ligeiramente com sal e pimenta; fazer ferver e juntar-lhe as azeitonas pretas escalfadas.

Frigir em azeite bocados de bacalhau, previamente cobertos de farinha, escorrer e dispor num prato de barro, de ir ao forno, cobrindo-os com os alhos franceses preparados, retirando o raminho guarnecido e deixando abeberar cinco minutos, polvilhando com salsa picada.

Bacalhau com Couve-flor à Transmontana

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau
- couves transmontanas

Para o molho:

- azeite
- cebola picada
- 2 dentes de alho
- 1 colher de vinagre forte

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau, segundo a regra; estando cozido, retirá-lo do caldo. No mesmo caldo cozer couves tronchudas do Douro; e estas estando bem cozidas, juntar-lhe o bacalhau sem espinhas e dividi-lo em bocados pequenos, deixar ferver tudo bem e por fim temperar com molho composto de azeite, cebola picada, alhos, vinagre forte, tudo refogado antes de se juntar ao bacalhau e tendo previamente escorrido a água.

Servir quente, sem água.

Bacalhau Cozido

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau
- Legumes variados para acompanhar

Modo de preparação:

Dessalgar bem o bacalhau, pô-lo numa caçarola coberto com água fria e deixar cozer em lume brando; levantar fervura, espumar e afastar para o lado de modo a continuar a cozedura sem ferver durante quinze a vinte minutos, com a caçarola sempre tapada.

Servir só ou acompanhado de batatas cozidas, vagens, cebolas, couves, grelos, etc., e com molho que se desejar.

Bacalhau com Molho de Azeite

Ingredientes:

- 500 gr de bacalhau
- leite
- sumo de limão
- 1 dente de alho
- 20 batatas pequeninas

Para o molho:

- azeite q.b.
- estragão
- salsa
- cerefólio
- pimenta
- sal fino
- sumo de limão
- vinagre

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau, enxugá-lo e metê-lo numa caçarola com algumas colheradas sopeiras de leite, um pouco de sumo de limão (facultativamente), um dente de alho e a quantidade de água necessária para cobrir o bacalhau; tapar a caçarola, pôr ao lume e, logo que levantar fervura, espumar e deixar cozer lentamente sem ferver, durante vinte a trinta minutos, conforme a espessura do peixe.

Descascar vinte batatas pequeninas, metê-las numa caçarola e, logo que o caldo do bacalhau estiver bem espumado, deitar algumas colheradas sobre as batatas, o bastante para as cobrir; cozê-las assim, primeiro, em lume esperto e, em seguida, lentamente. Depois de cozidas, escorrê-las e conservá-las cobertas ao calor.

Guarnecer com um guardanapo o fundo dum prato bem quente; dispor em cima os bocados de bacalhau muito quentes e escorridos rapidamente, depois as batatas e servir ao mesmo tempo o molho de azeite frio.

Para preparar o molho de azeite frio: lavar e picar um pouco de estragão, de salsa e de cerefólio, juntar pimenta, sal fino, sumo de limão, azeite, vinagre (nas proporções de duas colheradas sopeiras de azeite, para uma colherada, das de café de vinagre), bater bem, tudo junto.

Bacalhau com Molho de Ervas Picadas

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 posta de bacalhau fresco
- 5 batatas médias

Para o Molho:

- 1 dl de vinagre branco
- 1 echalota picada
- 1 colher chá de salsa picada
- 1 colher chá cerefólio picado
- 1 colher chá estragão picado
- sal e pimenta
- 2 gemas de ovos
- 100 gr de manteiga
- pimenta preta
- sumo de limão

Modo de preparação:

Cozer bacalhau fresco em água salgada, dispô-lo sobre um guardanapo com batatas ao natural e salsa fresca. À parte servir molho de ervas picadas.

Para preparar o molho de ervas picadas: reduzir o vinagre branco com uma colherada de echalota picada, uma colherada de salsa, cerefólio e estragão picados, sal e pimenta; ligar com duas gemas de ovos, cozer em lume brando mexendo sempre, incorporar a manteiga; retificar o tempero, juntar pimenta preta e sumo de limão; passar, juntar cerefólio, estragão e salsa picada.

Bacalhau com Molho Picante

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- meio copo de vinagre
- dois dentes de alho picado
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa inteira
- sumo de 1 limão
- pimenta
- 1 pitada coentros

Modo de preparação:

Frigir o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas. Levar ao lume a ferver, numa caçarola, meio copo de vinagre, rodela de cebola, um ou

dois dentes de alho bem picados, uma folha de louro, salsa inteira, sumo de limão, pimenta e coentros; em levantando fervura, juntar uma colher de caldo; deixar ferver de novo, depois coar por uma peneira ou pano, espremendo.

Dispor o bacalhau numa terrina de ir ao forno e deitar sobre ele o molho; levar ao lume e deixar enxugar bem. Servir sobre fatias de pão, torradas, bem quente, guarnecendo com ramos de salsa crua ou fria.

Bacalhau como Nós Gostamos

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 5 batatas médias
- 3 dentes de alho
- azeite q.b.
- 2 gemas de ovo
- 1 dl de vinagre branco

Modo de preparação:

Cozer bacalhau e dividi-lo em bocados pequenos; cozer batatas e dividi-las em quartos; deitar tudo num tacho, com bastante azeite e dentes de alho e deixar ferver um bocado.

Bater gemas de ovos com vinagre branco e quando se servir o bacalhau deitar este molho no tacho, fazer levantar fervura mexendo sempre e retirar logo do lume.

Bacalhau com Ovos de Capote

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 2 ovos

Para o molho:

- 2 ovos
- 50 gr de cebolinhas
- 1 colher chá de salsa picada
- ½ pimento picado

Modo de preparação:

Num prato de ir ao forno, estender uma camada de manteiga, polvilhar com pão ralado; sobre este, dispor lascas de bacalhau cozido e por cima quebrar os ovos frescos.

Bater separadamente claras de ovos até levantarem, sem encastelar; juntar-lhe depois as respectivas gemas batidas com cebolinhas e salsa picada, pimento e algumas lascas de bacalhau cozido; misturar tudo muito bem.

Deitar sobre ovos, levar ao lume, cobrindo com uma tampa, com brasas, até cozer, de modo que os ovos inteiros não endureçam.

Servir quente, guarnecendo com azeitonas e conserva.

Bacalhau com Queijo

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau (600 gr)
- 3 colheres de manteiga
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de farinha
- $\frac{1}{2}$ litro de leite
- 6 colheres sopa de queijo gruyère ralado
- 3 colheres de queijo parmesão ralado

Modo de preparação:

Cortar um lombo de bacalhau em pedaços grandes e cozer por forma que se não desmanche; tirar com cuidado as espinhas. Pôr numa caçarola a manteiga, a farinha; levar ao lume e misturar bem, depois de lhe juntar o leite quente, deixando cozer lentamente; quando a farinha estiver bem cozida, juntar ao creme o queijo gruyere ralado, o queijo parmesão ralado e os pedaços de bacalhau. Em seguida, deitar num prato de ir ao forno, cobrir com pão ralado e regar com manteiga derretida, levar ao forno durante vinte minutos.

Bacalhau de Cebolada à Diplomata

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- azeite fino
- manteiga
- 2 cebolas grandes
- 3 fatias de presunto
- salsa picada
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- pitada de pimenta
- 100 gr de camarões crus descascados
- folhas de azedas picadas
- tomates frescos (pode ser substituído por massa de tomate)
- 1 dl de vinho branco

Modo de preparação:

Cozer bacalhau, segundo a regra, dividi-lo em lascas e tirar as espinhas. Pôr ao lume uma caçarola com azeite fino, manteiga e bastantes cebolas em rodas; deixe-se refogar; enquanto refoga, juntar algumas fatias de presunto, salsa picada e um dente de alho, uma folha de louro e uma pitada de pimenta. Estando a cebola loura, juntar outras cruas, camarões crus descascados, folhas de azedas picadas, tomates frescos (ou

massa de tomate) e vinho branco, e deixar ferver. Quando pronto, juntar o bacalhau, deixar apurar um pouco mais e tirar do lume. Servir com sumo de limão e batatas fritas.

Bacalhau de Cebolada, seco

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 700 gr batatas médias
- manteiga
- salsa picada
- pimenta
- 3 cebolas grandes
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas; misturar com bocados de batatas cozidas, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com manteiga, pimenta e salsa picada, passar pela máquina de picar. Pôr ao lume, numa frigideira, azeite e rodas de cebolas; deixar aloirar; depois escorrer a cebola. No azeite fervente deitar a massa preparada, misturar tudo, ligando de modo a formar um bolo; começando este a aloirar, retirar do lume.

Bacalhau Delicioso

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas
- 3 cebolas médias picadas
- salsa partida
- 3 dentes de alho picados
- azeite q.b.
- ½ folha de louro

Modo de preparação:

Desfiar bacalhau salgado e lavar muito bem; cortar batatas descascadas às rodelas, juntar tudo num tacho com cebola picada, salsa partida e dentes de alho picados, azeite e meia folha de louro. Levar ao lume, mexendo sempre; quando as batatas estiverem meio cozidas, destapar o tacho e meter no forno para aloirar por cima. Servir numa travessa ou no próprio tacho.

Bacalhau de Segredo

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 600 gr de batatas

- 3 cebolas grandes
- azeite q.b.
- 2 folhas de louro
- sal

Modo de preparação:

Dessalgar bem o bacalhau e dividir em lascas; descascar batatas e cebolas e cortar às rodas. Pôr tudo numa caçarola com azeite fino, folhas de louro, sal, dispondo uma camada de azeite, sobre esta, uma camada de bacalhau, a seguir uma de batatas, depois uma de cebolas, com folhas de louro, e uma pitada de sal; sobre esta, deitar azeite e mais camadas dos mesmos elementos pela ordem indicada até que a caçarola fique quase cheia. Tapar muito bem, levar ao lume, deixar ferver, não destapando nunca, e passada meia hora retirar do lume.

Bacalhau do Céu

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 Kg de lombo de bacalhau
- leite
- farinha de trigo
- azeite para fritar

Modo de preparação:

Dessalgar lombo de bacalhau, dividi-lo em filetes estreitos, compridos e finos; temperar, passar em leite e em farinha, e deitar azeite fervente deixar escorrer em papel absorvente.

Pôr numa travessa uma salada de legumes temperada de manteiga, em forma de pirâmide, espetar nela os filetes de bacalhau junto da travessa e pôr outra roda espetada três dedos mais acima.

Empadão de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 gr de bacalhau
- purê de batatas
- batatas cozidas q.b.
- ovos cozidos
- salsa picada

Modo de preparação:

Forrar uma forma grande, própria para empadas, com uma massa formada de polme de batata, incorporada com ovo e manteiga, e temperada com sal, pimenta, noz moscada e limão. Dentro da caixa formada, deitar uma camada de lascas de bacalhau, outra de rodas de batatas, uma terceira de rodas de ovos cozidos - temperar com uns pingos de bom azeite, uns bocadinhos de manteiga, salsa picada e noz moscada; por cima destas camadas, pôr outras de bacalhau, batatas e ovos, com idênticos temperos, e continuar assim até encher a caixa; cobrir com uma tampa feita também de polme de

batata temperada, dourando-se em seguida a tampa com ovo batido e levando o empadão ao forno.

Rolo de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 600 gr de batatas
- um pouco de molho bechamel grosso

Modo de preparação:

Cozer bacalhau e batatas, desfiar o bacalhau muito bem e com as batatas fazer um purê grosso. Estender o purê sobre uma tábua e cortar de forma retangular: sobre esta estender o bacalhau em camada fina, mas muito igual, e cobrir com o molho bechamel, enrolar e depois envolver em ovo batido, passar por pão ralado e frigir ou cozer no forno até tostar. Servir quente, guarnecido com azeitonas.

Sanduíches de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gr de bacalhau
- 100 gr de presunto
- 100 gr de camarões
- 100 gr de pescada cozida
- 1 pitada de pimenta
- 1 colher conservas
- algumas azeitonas sem caroço
- 2 ovos

Modo de preparação:

Dividir bacalhau cozido em lascas, e barrar com manteiga. Fazer um picado de presunto, camarões, pescada cozida, pimenta, conserva e azeitonas; colocar entre as lascas; costurar em volta um fio de cozinha. Servir só ou com salada de alface.

Bacalhau Verde II

Ingredientes para 2 pessoas:

- $\frac{1}{2}$ kg de bacalhau
- 1 kg purê de batatas
- 200 gr de esparregado
- 1 cebola picada
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Passar pela máquina o bacalhau em quantidade igual à quarta parte do que se deseja obter; fazer um purê de batata em quantidade dupla da do bacalhau e um pouco de esparregado de espinafres. Fazer um refogado com cebola picada muito miudinha e, em estando loura, juntar-lhe o bacalhau; mexer um pouco e juntar o purê e o esparregado; mexer muito bem, juntar uma colher de manteiga e algum leite se estiver muito duro. Pôr numa travessa em forma de montículo e enfeitar com azeite cru.

Açorda de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 1 pão de trigo duro
- azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- sal
- pimenta
- coentros

Modo de preparação:

Miga-se pão de trigo duro, e põe--se num tacho a abeberar com a água, temperando com azeite, dentes de alho, cortados aos bocadinhos, sal e pimenta. Junta-se bacalhau cortado em pequeninas lascas e põe-se depois ao lume; vai-se mexendo o conteúdo com uma colher de pau, até formar uma massa compacta, mas não muito seca, tendo o cuidado de não a deixar pegar. Serve-se logo que esteja feito, bem quente.

Açorda de Bacalhau à Alentejana

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- sal
- 1 pão de trigo duro

Modo de preparação:

Deita-se, numa caçarola de ir ao fogo, um pouco de azeite com alhos e sal, e refoga-se. Assim que os alhos estão estalados, acrescenta-se com um pouco de água, e junta-se-lhe o bacalhau cozido, às lascas, para refogar. Deitam-se numa terrina bocados de pão de trigo e cobrem-se com o bacalhau e o molho que saem do lume, servindo em seguida. Querendo, podem juntar-se coentros.

Bacalhau com Tomates e Arroz

Ingredientes para 2 pessoas:

- 600 gr de bacalhau

- 1 cebola grande
- salsa picada
- polpa de tomate
- 250 gr de arroz

Modo de preparação:

Leva-se ao lume, numa caçarola, azeite bom, com cebola e salsa picada, e, quando a cebola estiver loura, deita-se-lhe o bacalhau picado pela máquina, polpa de tomates sem pele e sementes (ou, na sua falta, massa de tomates) e um pouco de caldo da cozedura do bacalhau; deixa-se ferver um pouco, e depois acrescenta--se com mais caldo de bacalhau, em quantidade suficiente para cozer o arroz (previamente lavado e branqueado), que se deita dentro da caçarola, mexendo-a apenas para misturar o arroz com o bacalhau picado.

Arroz de Bacalhau à Moda de Crato

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 2 dl de azeite
- 125 gr de arroz
- sal
- pimenta
- 3 cebolas grandes
- massa de tomate ou sumo de tomate q.b.

Modo de preparação:

Põem-se a ferver o azeite, e, quando em completa fervura, deitam-se-lhe dentro o arroz bem lavado e escorrido. Assim que o arroz tiver absorvido todo o azeite, junta-se--lhe água bastante para o cozer, tempera-se com sal e pimenta e espera-se que ele fique enxuto. Toma-se bacalhau cozido e limpo de pele e espinhas e desfaz-se às lascas. Em uma caçarola, ponha-se uma camada de arroz, uma camada de lascas de bacalhau e uma camada de rodela de cebola. Rega--se com massa de tomate ou com sumo de tomate fresco e siga-se a ordem das camadas até que fique por cima o arroz.

As cebolas devem ter sido cortadas às rodas e cozidas sem manteiga, depois de envolvidas em farinha de trigo. Pôr sobre a última camada de arroz pão ralado muito fino, que previamente se alourou com manteiga numa frigideira. Leva--se a caçarola ao forno com calor forte por espaço de meia hora.

Bacalhau à António Lemos

Ingredientes:

- bacalhau do Natal
- purê de batatas
- pão ralado

Modo de preparação:

Prepara-se o bacalhau como o bacalhau do Natal e, depois de preparado assim, deita-se em uma travessa de ir ao fogo; metam-se-lhe na massa azeitonas pretas e alguns bocados de conserva, cubra--se com uma camada muito fina de purê e sobre este uma boa porção de pão ralado, tendo-se antes o cuidado de untar a parte superior com manteiga. Leve-se ao forno até tostar bem o pão ralado e sirva-se quente.

Conchinhas de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 100 gr de manteiga
- 100 gr de farinha
- 1 copo de leite
- 1 lata cogumelos picados
- salsa picada
- pimenta
- 1 raspa de noz moscada
- queijo parmesão ralado q.b.
- 1 ovo
- sumo de 1 limão
- ½ colher de manteiga

Modo de preparação:

Depois do bacalhau escamado e lavado, deita-se em água fria e coze-se. Em seguida, limpa-se das peles, das espinhas e desfia-se com um garfo. Põe-se ao lume uma caçarola com uma boa colher de manteiga de vaca e igual porção de farinha de trigo; em estando tudo reduzido a uma massa, deita-se-lhe um copo de leite, mexendo bem, de forma que fique num polme forte.

Deita-se, neste polme de bacalhau, pimenta, salsa picada, cogumelos picados, uma raspa de noz moscada. Deixa-se ferver, mexendo sempre para não pegar no fundo, junta-se um pouco de queijo parmesão, ralado, tira-se do lume, adiciona-se-lhe um ovo batido, sumo de limão e meia colher de manteiga.

Enchem-se em seguida umas cascas de ostras (ou na falta destas umas forminhas próprias). Polvilham-se com pão ralado e levam-se ao forno a corar.

Bacalhau à Salazar

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas

Para o tempero:

- ½ dl de vinagre
- 1 alho picado

- 1 pitada de pimenta

Modo de preparação:

Deita-se em água fervente o bacalhau dessalgado, juntam-se-lhe batatas descascadas e, quando tudo cozido, coa-se a água, tempera-se de vinagre, alho, pimenta e serve-se em seguida.

Este bacalhau atendendo à sua forma econômica, não leva azeite porque, se o bacalhau for magro, não o merece, e, se for gordo, não precisa dele.

Bacalhau do Natal

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas
- azeite
- 2 cebolas grandes
- pimenta branca
- 3 dentes de alho

Modo de preparação:

Depois de bem cozido o bacalhau, desfia-se num pano. Cozem-se batatas e passam--se pelo amassador. Mistura-se bem uma coisa com outra. Faz-se um refogado de azeite, cebola picada, pimenta branca e alhos, junta-se à massa e deixa-se ferver algum tempo.

Bacalhau à Moda de Lamego

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 lombo de bacalhau
- pão ralado
- manteiga
- pimenta preta moída

Modo de preparação:

Dessalgar bem um lombo de bacalhau, pôr numa frigideira com bastante azeite, cobrir com uma camada grossa de pão ralado, deitar bocados de manteiga sobre o pão ralado e alguma pimenta moída. Cozer no forno até a crosta ficar bem tostada e loura.

Bacalhau Fardado

Ingredientes para 1 pessoa:

- 300 gr de bacalhau
- 1 couve-rábano
- 1 cebola picada
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Preparar a couve- rábano dividindo-a em bocados e cozendo em água fervente salgada; depois escorrer, dessalgar o bacalhau delgado e cozê-lo, segundo a regra; escorrer, tirar a pele e as espinhas. Em seguida, deitá-lo numa frigideira com azeite fino e uma cebola picada, juntar os bocados da couve- rábano; fazer saltear ao lume e depois servir.

Bacalhau à Sevilhana

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 600 gr de batatas
- pimenta q.b.
- pão ralado q.b.
- queijo parmesão q.b.
- 1 gema de ovo

Modo de preparação:

Bacalhau bem dessalgado, dividi-lo em lascas e fritá-lo em bom azeite. Partir batatas em rodela grossas e cebola da mesma forma, frigir em seguida, e reservar em pratos separados. Dispor, numa travessa de ir ao forno, uma camada de rodas de cebola, por cima uma de bacalhau, depois outra de batata, e assim por diante, polvilhando sempre com pimenta, pão ralado e queijo parmesão, terminar por batatas, que se cobrem de gema de ovo e pão ralado.

Ensopado de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 1 raminho da salsa
- 1 colher de manteiga
- miolo de 1 pão médio
- 300 gr de purê de batatas

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas e passar pela máquina de picar. A parte picar cebola, um dente de alho e um raminho de salsa, levar ao lume e alourar em manteiga; estando a cebola passada, juntar o bacalhau, deixar ferver um pouco, mexendo sempre, e juntar um bocado de miolo de pão, previamente abeberado no caldo da cozedura do bacalhau; desfazer bem o pão com uma colher de pau e ir ligando com o picado; estando bem ligado, temperar com pimenta e retirar do lume; em seguida pôr o picado numa assadeira, que possa servir na mesa, e alisar por cima com uma espátula.

Com o purê de batatas cobrir o picado, alisar de novo e levar ao forno para corar.

Filetes de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 2 cebolas grandes
- 2 dentes de alho
- 1 pitada de pimenta
- sumo de limão
- farinha de trigo

Modo de preparação:

Cortar em filetes bacalhau cru e bem dessalgado; passar por ovo batido e pão ralado; fritar em azeite ou manteiga até alourarem bem.

Fazer um refogado com cebola partida em bocados, um ou dois dentes de alho, uma pitada de pimenta e as aparas, peles e espinhas de bacalhau; estando a cebola quase a alourar, juntar água em quantidade suficiente para depois de apurada produzir o molho que se deseje. Estando bem apurado e o bacalhau quase desfeito, passar por coador fino; levar de novo ao lume a ligar, juntar sumo de limão e farinha para engrossar. Servir em molheira, ao mesmo tempo que os filetes.

Surpresa de Filetes de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- molho bechamel

Modo de Preparação:

Dessalgar o bacalhau e cozê-lo, segundo a regra; escorrê-lo e tirar-lhe a pele e as espinhas. Dividir o bacalhau em filetes, dispô-los num prato e cobri-los com molho Bechamel bem espesso; deixar esfriar. Em seguida, enrolar cada filete no molho, depois passá-los por um aparelho de fritar e deitá-los em azeite fervente; deixar alourar, escorrer e dispor numa travessa guarneçada com rodela de limão. Servir com molho tártaro ou em molheira à parte.

Bacalhau Frito de Fricassé

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 500 gr de batatas
- 2 cebolas grandes
- salsa picada

- pimenta preta moída
- 3 dentes de alho
- farinha trigo
- 2 gemas de ovos
- sumo de limão

Modo de Preparação:

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas, envolver em farinha de trigo, passar por ovo batido e frigir em azeite fino; no mesmo azeite frigir também rodas de batatas.

Retirar o bacalhau e as batatas; deitar no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta moída e dentes de alhos esmagados, e, quando a cebola começar a alourar, juntar um pouco de água da cozedura do bacalhau, na qual se desfez um pouco de farinha; deixar ferver de novo até cozer a farinha; juntar o bacalhau e as batatas, deixar levantar de novo fervura, retirar do lume, deixar arrefecer, juntar gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão; mexer tudo rapidamente, levar de novo ao lume para cozer o ovo sem deixar ferver.

Língua de Bacalhau c/ Molho Bechamel

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de línguas de bacalhau
- 50 gr de manteiga
- salsa
- 2 limões
- molho bechamel
- 1 cebola média
- molho de tomate

Modo de Preparação:

Lavar e dessalgar as línguas durante vinte e quatro horas. Metê-las numa caçarola, cobri-las com água fria, cozer, segundo a regra estabelecida para o bacalhau; escorrer e limpar. Depois metê-las noutra caçarola com manteiga, salsa e sumo de dois limões, salteá-las durante dois minutos. A parte, preparar um refogado de cebola com manteiga; temperar, ligar com um pouco de molho Bechamel e terminar a cozedura no molho; no último momento, misturar com as cebolas duas ou três colheradas de molho de tomate. Escorrer as línguas, dispô-las num prato e pôr o picado por cima.

Migas de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 700 gr de bacalhau
- 1 pão de trigo grande
- 3 dentes de alho
- azeite q.b.

Modo de Preparação:

Pôr num tacho, alternadamente sobrepostas umas às outras, fatias delgadas de pão de trigo e lascas de bacalhau e assim sucessivamente até pôr toda a quantidade que deseja, misturando-lhe nessa ocasião os dentes de alho, picados. Escaldar com água a ferver (água da cozedura do bacalhau); escorrer a que for em excesso, depois do pão estar embebido nela. Durante esta operação, pôr ao lume, numa frigideira, azeite e um ramo de salsa; quando ferver, tirar a salsa e juntar-lhe as migas com bacalhau, bem escorridas, tapar durante uns minutos; desfazer tudo com uma colher de pau.

Bacalhau Recheado Vegetariano

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 bacalhau grande
- 1 colher sopa de manteiga
- 2 a 4 colheres de echalotas
- 1 cebola grande picada
- 250 gr de cogumelos crus
- ½ folha de louro
- 4 dl de molho bechamel
- colorau
- noz moscada

Modo de Preparação:

Cozer um bacalhau de dois a dois quilos e meio, segundo a regra. Refogar com manteiga duas a quatro colheradas de echalotas e cebolas picadas, juntar uma igual quantidade de cogumelos crus, picados, meia folha de louro; molhar com 4 dl de bechamel, fazer reduzir o molho, misturando-lhe algumas colheradas de cozedura de cogumelos.

Escorrer o bacalhau; tirar-lhe as febras; desmanchá-lo de maneira a tirar-lhe todas as espinhas pequenas; misturar as febras com o molho, temperar com colorau e noz moscada. Limpar a espinha dorsal do bacalhau, envolver a extremidade da cauda com papel untado de azeite, dispô-los numa travessa de ir ao forno.

Cobrir o prato com uma camada de recheio de pescada, formando uma cavidade, cozer no forno durante sete a oito minutos; tirar do forno e na cavidade do recheio dispor o bacalhau, dando-lhe a primitiva forma de rabo; alisar o aparelho, cobrir com uma camada do mesmo recheio, envolvendo-o completamente, pincelar com manteiga, polvilhar com miolo de pão ralado e levar a forno brando durante quinze a vinte minutos para dourar.

Bacalhau Recheado com Carne

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 bacalhau pequeno
- 200 gr de carne picada

- 1 salpicão
- 100 gr de presunto bem condimentado

Modo de Preparação:

Dessalgar bem um bacalhau pequeno, tirar a espinha dorsal e todas as outras que se puder, e depois de cozido enxugar bem. Fazer um picado de carne, salpicão e presunto bem condimentado. Encher o bacalhau com este picado, de forma que pareça um peixe inteiro; cozer as duas abas com um fio branco de cima a baixo e também ao lado da cabeça para evitar que saia o recheio. Pôr num tabuleiro a assar, regando com azeite fino; estando cozinhado, guarnecer com azeitonas, conserva e salada de alface e servir bem quente.

Bacalhau Espanhol

Ingredientes para 2 pessoas:

- 600 gr de filé de bacalhau
- 600 gr de batatas cortadas em rodela e cozidas
- 2 pimentos vermelhos
- 2 pimentos verdes
- 1 chávena de azeite espanhol

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau de molho para dessalgar. Limpe, tire a pele e as espinhas. Coloque o bacalhau e as batatas na grelha. Asse os pimentos no forno por 1 hora. Arrume o bacalhau, as batatas e os pimentos em um prato e sirva regado com azeite.

Se preferir, sirva com azeite e finas fatias de alho dourado.

Bacalhau à La Kazuela

Ingredientes para 3 pessoas:

- 600 gr de posta de bacalhau
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 2 cebolas cortadas
- 6 tomates sem pele e sem sementes
- 6 dentes de alho
- 6 rodela de pimenta
- 1 molho de salsa picada
- 2 chávenas de chá de azeite
- 6 batatas cozidas em rodela
- 100 gr de azeitonas verdes em rodela ou lascas.

Modo de Preparação:

Dessalgar o bacalhau, limpe e reserve. Amasse o alho e refogue em azeite. Junte os tomates, os pimentos e a pimenta. Reserve. Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 chávena de azeite. Reserve.

Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 chávena de azeite. Reserve. Arrume numa vasilha de barro ou refratária as batatas, o bacalhau, as cebolas, o molho de pimentos e tomates e leve ao forno graduado em 250° aproximadamente 10 minutos.

Bacalhau ao Vinho do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de Bacalhau
- 1 cálice de Vinho do Porto Seco
- 200 g de cogumelos
- 1 kg de tomates maduros
- 200 ml de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 ramos de salsa
- 2 ovos
- Pão ralado
- Farinha de trigo
- Sal & Pimenta
- Azeite portugueses.

Modo de Preparação:

Corte o bacalhau em filetes retangulares e coloque de molho na geladeira por 24 horas, trocando a água 4 vezes. Passe os filetes na farinha de trigo e no ovo e frite-os nos 200 ml de azeite. Neste mesmo azeite, introduza os tomates - previamente esmagados sem pele e sem sementes - os dentes de alho amassados, a salsa picada, os cogumelos cortados em fatias, o Vinho do Porto e, finalmente, sal e pimenta a gosto.

Deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos. Coloque os filetes numa travessa refratária, regue-os com o molho de tomates, salpique com farinha de rosca e leve ao forno por mais 15 minutos, adicionando mais azeite se necessário.

Sirva acompanhado de batatas em rodela, passadas no ovo e na farinha de trigo e fritas no azeite ou óleo.

Bacalhau Porto Rei

Ingredientes para 2 pessoas:

- 400g de bacalhau
- 800g de batata cortada em palha
- 5 ovos batidos
- 100g de azeitonas pretas
- 1 molho de cheiro verde
- 5 dentes de alho amassados
- 2 cebolas médias cortadas em rodela.

Modo de preparação:

Dessalgue e limpe o bacalhau, tirando a pele e as espinhas. Cozinhe, escorra e desfie. Reserve. Frite as batatas palha e reserve. Refogue as

cebolas e o alho em frigideira não aderente. Reserve. Bata os ovos e junte ao bacalhau da Noruega já desfiado em uma frigideira e também a cebola e o alho já refogados.

Misture a batata palha e, por último, enfeite com o cheiro verde picado e as azeitonas.

Bacalhau à Lagareira

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 300g de batatas miúdas
- 300g de cebolas médias
- 200g de brócolis
- 2 pimentas verdes
- 4 dentes de alho
- 2 chávenas de azeite de oliva

Modo de preparação:

Dessalgue e retire a pele do bacalhau. Asse as batatas e as cebolas no forno com sal grosso. Cozinhe os brócolis na água e sal e asse os pimentões. Corte o alho em fatias finas, frite no azeite e coloque em cima do bacalhau pronto.

Bacalhau Dourado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500g de bacalhau
- 300g de batatas grandes
- 3 cebolas grandes
- 2 ovos cozidos
- 8 colheres (sopa) de azeite
- 1 folha de louro
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 colher (chá) de páprica

Para a decoração:

- rodela de ovos cozidos
- folhas de salsa
- azeitonas pretas descaroçadas.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas e prepare o caldo. Corte a carne em pedaços. Descasque as batatas, corte em rodela grossas e cozinhe no caldo de bacalhau por 10 minutos. Junte o bacalhau e cozinhe por mais 10 minutos. Escorra (reserve o caldo) e deixe esfriar.

Corte a cebola em rodela e refogue no azeite, com o louro, por 1 minuto. Acrescente o bacalhau, frite mais um pouco, e em seguida adicione

as batatas. Quando tudo começar a dourar, borrife com o vinagre, polvilhe com a páprica e cozinhe por 2 minutos.

Retire do fogo, arrume em uma travessa e decore com rodela de ovos cozidos, as azeitonas e a salsa. Acompanhe com arroz feito no caldo reservado.

Bacalhau de Panela

Ingredientes para 4 pessoas:

- ½ kg de bacalhau
- ½ garrafa (pequena) de leite de coco
- 30g de azeitonas verdes
- 30g de azeitonas pretas
- 2 cebolas grandes cortadas em rodela finas
- 1 talo de alho-porro cortado em rodela
- salsa
- coentro
- azeite
- sal.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau, escalde, elimine pele e espinhas e separe-o em lascas bem grossas. Aproveite as peles e espinhas para fazer o caldo. Regue o fundo de uma panela com um pouco de azeite e cubra com rodela de cebola, formando uma camada. Faça outra camada com lascas de bacalhau, salpique com salsa e coentro e espalhe algumas azeitonas. Regue com colheradas de azeite e de leite de coco. Repita as camadas até terminares os ingredientes. Molhe com 1 copo de caldo. Tampe a panela e leve ao fogo médio até cozinhar (de 20 a 30 minutos). Sirva com arroz branco.

Bacalhau de Forno

Ingredientes p/ 4 pessoas

- ½ kg de bacalhau
- 2 pãezinhos
- ½ kg de batatas
- 3 a 4 tomates
- 1 cebola
- coentro
- salsa
- cebolinha picadas
- ½ pimento - 1 dente de alho socado
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de vinho branco
- 1 copo de caldo de bacalhau
- 1 colher (sobremesa) de purê de tomate
- pimenta- preta moída
- queijo parmesão ralado.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire pele e espinhas, para preparar o caldo. Desfie a carne e reserve. Soque o alho e pique a cebola, o pimento, os tomates (sem pele e sementes) e os temperos verdes. Refogue o bacalhau na manteiga, juntamente com todos os temperos picados. Regue com o vinho branco e deixe evaporar um pouco. Acrescente o caldo e o purê de tomate, deixando cozinhar em fogo brando até engrossar.

Unte uma forma refratária, forre o fundo com rodela de batata e coloque um pedacinho de manteiga sobre cada uma, distribuindo por cima um pouco do refogado de bacalhau. Repita as camadas até terminarem os ingredientes, reservando um pouco do refogado para fazer uma camada adicional.

Corte os pães em rodela grossas e arrume-as sobre a última camada de bacalhau, bem juntas. Cubra com refogado reservado e distribua pedacinhos de manteiga por toda a superfície do prato. Polvilhe com bastante parmesão e leve ao forno bem quente (250°C) por 15 minutos.

Frigideira de Bacalhau Vegetariana

Ingredientes para 6 pessoas:

- 500g de bacalhau
- 3 tomates
- 3 ovos cozidos
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- salsa e cebolinha
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- azeite
- vinagre
- pimenta-preta moída
- sal.

Modo de Preparação:

Depois de dessalgar o bacalhau por 48 horas, escale, retire as peles e espinhas e separe a carne em lascas. Reserve. Prepare o caldo com as peles e espinhas. Corte os ovos cozidos e os tomates em gomos, e os pimentões em tirinhas. Pique a cebola e o alho. Refogue até começar a dourar, acrescente o bacalhau e refogue mais um pouco. Junte os pimentões, os tomates e 1 copo do caldo. Ferva em fogo brando por 10 minutos.

Salpique com cebolinhas e salsa picadas, decore com ovos e as azeitonas e sirva bem quente.

Acompanhe com um arroz feito com o restante do caldo.

Bolinhas à Francesa

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300g de bacalhau
- 300g de batatas
- 50g de manteiga
- 30g de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- sal
- pimenta- preta moída
- 3 colheres (sopa) de salsa picadinha
- 2 ovos
- pão ralado
- óleo para fritar.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas, desfie e prepare o caldo. Descasque as batatas e cozinhe no caldo por 10 minutos. Retire, escorra, junte o bacalhau e passe pela maquina de moer ou processador. Reserve. Leve ao fogo brando a manteiga com farinha de trigo, junte o leite, sal e pimenta- preta a gosto, mexendo sempre até obter um creme grosso.

Junte o bacalhau misturado com as batatas, acrescente a salsa picadinha e forme os bolinhos. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Bacalhau Cru em Salada

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gr de bacalhau
- salsa picada
- 5 dentes de alho
- 2 cebolas grandes picadas
- azeite q.b.
- vinagre q.b.
- sal (se necessário)

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau, coser e desfiar o bacalhau muito bem. Numa travessa juntar o bacalhau desfiado, os dentes de alho picados miudamente as cebolas picadas e temperar com bastante azeite e uma pitada de vinagre.

Servir acompanhado de azeitonas pretas.

Bacalhau Bauru

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gramas de bacalhau demolido (equivalente a 1 Kg.)
- 2 colheres (sopa) de margarina

- 2 cebolas grandes fatiadas
- 2 dentes de alho
- 6 tomates picados sem pele e sem sementes
- 1 folha de louro
- ½ chávena (chá) de salsinha
- ¼ de chávena (chá) de azeitonas pretas

Para o Molho:

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (sopa) de leite
- sal a gosto
- ¼ litro de natas
- batata palha a gosto

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau de molho por 48 horas, trocando sua água várias vezes. Depois cozinhe levemente, tire a pele, as espinhas e desfie grosseiramente, junte a salsinha e as azeitonas. Reserve. Em uma panela frite as cebolas na margarina até que murchem, não sendo necessário dourá-las, junte os dentes de alho esmagados, os tomates, sal e a folha de louro, deixe o molho apurar por aproximadamente dez minutos. Desligue o fogo, retire a folha de louro e reserve. Faça o creme: Derreta as duas colheres de manteiga juntamente com a farinha de trigo, deixe torrar. Acrescente, aos poucos, as duas chávenas de leite, não deixando encaroçar. Ir mexendo até engrossar, deixe cozinhar por uns 2 minutos para que não fique com gosto de farinha (coloque sal somente se achar necessário, não esquecendo que o bacalhau é salgado), apagar o fogo e acrescentar as natas e misture bem.

Em um refratário coloque o bacalhau, o molho de tomates e o creme. Cubra todo o prato com batata palha. Leve ao forno para gratinar. Acompanha arroz branco e salada de alfaces.

Bacalhau do Oriente

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gramas de Bacalhau
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 2 cebolas
- leite
- 350 gramas de cogumelos
- 350 gramas de ervilhas em favas
- ¼ de chávena (chá) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 3 colheres (sopa) de castanha de caju picadas

Para o Molho :

- ½ chávena (chá) de molho de soja
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 colheres (sopa) de açúcar

- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- $\frac{3}{4}$ chávena (chá) de água

Modo de Preparação:

Faça o molho: Dissolva o amido de milho na água, sem que encaroce, acrescente o milho de soja, azeite, açúcar. Reserve.

Depois de dessalgar o bacalhau, coloque-o em uma panela, cubra com leite leve ao fogo até que ferva. Depois de frio, limpe e corte em pequenos pedaços . Corte em tiras os pimentões, a cebola e os cogumelos e frite-os no azeite quente pôr cerca de 02 minutos, junte o bacalhau deixando fritar ligeiramente. Adicione o molho e as ervilhas. Tampe e deixe cozinhar até que o bacalhau esteja macio. Em separado tempere o gengibre e as castanhas de caju e misture-os ao bacalhau, mexendo suavemente para não dissolver o peixe.

Bacalhau à Provinciana

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800g de bacalhau demolido
- 9 ovos
- 5 cenouras
- 300 g de grelos de couve
- 4 dl de azeite
- 1 kg de batatas
- 1 dl de leite
- 50g de manteiga
- sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau numa caçarola e cubra o com água a ferver. Ao fim de 15 minutos, escorra e limpe de peles e espinhas. Separe em lascas e reserve. Seguidamente coza, separadamente, em água temperada com sal, 6 ovos, as cenouras e os grelos de couve. De pois, coloque num tabuleiro metade do bacalhau, seguido por uma camada de ovos previa mente descascados e cortados em rodela, outra de cenouras cortadas da mesma forma e por fim uma camada de grelos. Repita esta operação, seguindo a mesma ordem e regue com o azeite. A parte, coza as batatas e reduza-as a purê.

Junte-lhe os restantes ovos, o leite e a manteiga. Mexa bem e retifique os temperos. Cubra a mistura de bacalhau e legumes com este purê e leve ao forno por cerca de 20 minutos. Sirva de imediato.

Bacalhau com Caracóis

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau demolido
- 500g de caracóis
- 4 cebolas
- 2 folhas de louro

- 1 raminho de orégano
- 2 dentes de alho
- 3 dl de azeite
- 1 raminho de salsa
- 4 batatas
- sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação:

Lave muito bem os caracóis e coza-os em água juntamente com uma cebola, uma folha de louro e os orégano. Quando estiverem cozidos, retire-os das cascas e reserve. A parte, corte as restantes cebolas em rodela, pique os alhos e refogue-os em 1 dl de azeite. Quando alourarem acrescente a outra folha de louro, e a salsa. Refogue durante alguns minutos, junte o bacalhau previamente limpo de peles e espinhas e deixe guisar, mexendo de vez em quando.

Adicione depois os caracóis, retifique os temperos e depois de bem apurado retire do lume. A parte, corte as batatas em rodela e coze-as muito lentamente no restante azeite. Sirva como acompanhamento do bacalhau.

Empadão de bacalhau e Mariscos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 g de bacalhau demolhado
- 1 kg de batatas
- 3 dl de leite
- 50 g de manteiga
- 2 cebolas
- 0,5 dl de azeite
- 2 dentes de alho
- ½ pimento vermelho
- ½ Pimento verde
- 300 g de brócolos cozidos
- 300 g de cenouras cozidas e cortadas em rodela
- 12 camarões
- 300 g de amêijoas
- 1 c. (de sobremesa) de alcaparras
- 1 ovo
- sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau, escorra e limpe de peles e espinhas. Corte em lascas e reserve. A parte coza as batatas em água temperada com sal e reduza depois a purê. Adicione o leite e a manteiga e leve ao lume até homogeneizar, mexendo bem.

Retire e reserve. Seguidamente corte as cebolas em meias-luas e refogue-as no azeite juntamente com os dentes de alho picados. Acrescente depois os pimentos cortados em tiras, o bacalhau, os legumes, os camarões descascados e as amêijoas previamente lavadas e abertas num pouco de água. Retifique os temperos e retire do lume. Depois coloque uma

camada de purê num recipiente refratário e cubra com o recheio que preparou anteriormente. Polvilhe com as alcaparras e termine com o restante purê de batata. Pincele com ovo batido e leve ao forno a gratinar.

Bacalhau Espirituoso

Ingredientes para 8 pessoas:

- 800 gramas de bacalhau
- cebolinha e salsa picadinhas
- 2 cenouras raladas
- 3 cebolas picadas
- 5 fatias de pão de forma molhadas no leite.
- 400 gramas de requeijão
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 gemas
- 200 gramas de queijo parmesão ralado
- 100 gramas de manteiga
- 4 copos de leite
- pimenta

Modo de preparar a massa:

O primeiro passo é tirar todo o sal do peixe. Quarenta e duas horas na água, trocando de seis em seis horas, e passar no leite quente para hidratar. Refogue a cebola na manteiga. Junte a salsinha, a cebolinha, a cenoura, a pimenta, o pão e o bacalhau. Misture bem, tire do fogo e separe.

Bata no liquidificador um copo de leite, as gemas e a farinha de trigo. Deixe ferver e depois acrescente os outros três copos. Junte o requeijão e deixe derreter. Reserve duas conchas e misture o que sobrou ao bacalhau. Depois, é só montar o prato: o molho, o queijo parmesão e forno por quinze minutos.

Risoto de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- ½ kg de bacalhau limpo e desfiado
- 1 cubo de caldo de galinha dissolvido em 4 chávenas de água quente
- 2 chávena de arroz cru
- ½ chávena de salsa e cebolinha
- ½ chávena de pimento verde em tirinhas
- 1 chávena de queijo parmesão ralado
- 1 chávena, menos um dedo, de azeite
- 1 lata pequena de massa de tomate
- 1 lata de ervilhas, com a água
- 1 chávena de azeitonas pretas picadas
- Sal a gosto, se for necessário

Não esqueça que o caldo de galinha, as azeitonas e o próprio bacalhau já são bem salgados.

Modo de Preparação:

O dissolva o caldo de galinha. Depois juntar os outros ingredientes, sem ordem específica. O importante é misturar bem. Se este arroz com bacalhau fosse levado agora ao forno de um fogão comum, demoraria no mínimo 45 minutos para ficar pronto. Mas o nosso tem outro destino: o forno de microondas, o tempo de permanência no microondas é bem menor. 18 minutos, na potência máxima.

Depois de pronto, esperar mais seis minutos antes de retirar o prato do forno. Esta porção dá para seis a oito pessoas. E com um bom vinho branco como companhia, o almoço da sexta-feira santa será inesquecível.

Bacalhau à João do Buraco

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800 g de bacalhau demolido
- 3 cebolas
- 1 dl de azeite
- 1 kg de batatas
- 50g de manteiga
- 1 dl de leite
- 2 claras
- 1 c. de sopa de salsa picada
- 1 kg de amêijoas
- 350g de camarão cozido e picado
- sal e pimenta q.b.

Para o molho:

- 2 c. (de sopa) de manteiga
- 2 c. (de sopa) de farinha
- 7,5 dl de leite
- 2 gemas

Modo de Preparação:

Dê uma fervura ao bacalhau, escorra e limpe de peles e espinhas. Separe em lascas e reserve. A parte, corte as cebolas as rodela e refogue-as no azeite, ate alourarem. Retire e reserve. Noutro recipiente coza as batatas em água temperada com sal. Reduza-as depois a purê, adicione a manteiga e aos poucos, o leite a ferver. Leve ao lume e deixe cozinhar até obter um preparado homogêneo, sem parar de mexer. Retire e envolva as claras previamente batidas em castelo. Reserve. Prepare de seguida o molho. Leve a manteiga ao lume e assim que derreter polvilhe-a com a farinha. De pois acrescente aos poucos o leite, mexendo rapidamente. Por fim incorpore as gemas, retifique os temperos e reserve também. Coloque num prato refratário o refogado das cebolas, o bacalhau, a salsa picada e pimenta.

Cubra com as amêijoas, previa mente abertas em água e retiradas das cascas, tendo reservado algumas para decoração. Junte depois o camarão e

regue com o molho. Por fim cubra com o purê de batata e leve ao forno até alourar. Decore a gosto e sirva de imediato.

Bacalhau da Consoada à Minhota

Modo de Preparação:

Cozem-se as postas de bacalhau previamente demolhado juntamente com as pencas (couve portuguesa). Cozer à parte as batatas com pele e os ovos (um por pessoa) separadamente.

Na altura de servir, descascam-se os ovos e pelam-se as batatas. Para o molho aquece-se azeite e alguns dentes de alho cortados ao meio, até levantar fervura, altura em que se retira para uma molheira podendo ou não adicionar um pouco de vinagre.

Bacalhau da Consoada Beirã

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau demolhado
- 2 kg de batatas
- 2 couves galegas
- 600 gr de pão de milho
- 4 ovos cozidos
- alhos
- azeite e vinagre q.b.

Modo de Preparação:

Coze-se o bacalhau e à parte as batatas e as couves. Reserve cerca de 1l de água do bacalhau. Corte o pão em fatias, coloque-as no fundo do recipiente de barro e espalhe por cima os alhos picados; regue com a água quente do bacalhau e tempere com azeite. Por cima, coloque o bacalhau, as couves e as batatas. Tempere de novo com azeite, alhos e vinagre e arranje com as metades dos ovos cozidos.

Açorda da Mãe

Minho

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 Posta de bacalhau
- 200 gr. De tomate
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 dl de azeite
- 700 gr. De pão de trigo
- sal
- cominhos
- louro
- salsa

Modo de Preparação:

Coza a posta de bacalhau guarde a água e desfie o bacalhau. Faça um refogado com a cebola cortada às rodelas, o tomate e os dentes de alhos picados. Deixe apurar e regue o refogado com a água de cozer o bacalhau necessária para embeber o pão.

Tempere com sal, cominhos e louro e junte o bacalhau desfiado. Deixe levantar fervura e retire do lume. Introduza o pão cortado em pedaços. Abafe o tacho e deixe em repouso (a abeberar) durante 10 minutos. Leve a açorda ao lume, só a levantar fervura. Mexa e deite a açorda numa travessa. Enfeite com salsa picada e sirva.

Açorda de Bacalhau com Tomate

Beira

Baixa

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- 1 cebola
- 3 dl de azeite
- 3 colheres de sopa de caldo de tomate
- 750 gr de pão caseiro
- 4 ovos
- sal

Modo de Preparação:

Corte a cebola às rodelas e deite-as num tacho. Regue com azeite e coloque, por cima, a posta de bacalhau demolhado. Deixe a cebola refogar, com a posta de bacalhau demolhado. Quando alourada a cebola retire o tacho do lume e, limpando de peles e espinhas, faça o bacalhau em lascas. Junte as lascas do bacalhau ao refogado e leve, de novo, o tacho ao lume. Regue com um pouco de água e adicione a calda de tomate. Deixe apurar.

Entretanto, fatie o pão, introduza as fatias no tacho e deixe abeberar bem. Bata os ovos com uma pitada de sal, junte-os à açorda e misture tudo de molde que os ovos não cozam. Sirva imediatamente.

Açorda Mimosa ou de Gabardine

Ingredientes para 1 pessoa:

- 250 gr bacalhau
- 250 gr de pão
- 0,5 l de leite
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher sopa de banha
- 4 ovos
- sal
- pimenta
- noz-moscada

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau, cerca de 12 horas. Tire-lhe a pele e as espinhas. Desfie-o. Faça um refogado com a banha, o azeite e a cebola picada. Mal a cebola esteja loura adicione o bacalhau desfiado. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Amoleça o pão em leite a ferver. Mexa bem até que fique uma massa. Junte esta massa ao refogado e ligue bem com as gemas dos quatro ovos batidos. Coloque este preparado num prato de ir ao forno e à mesa. Com uma faca alise a superfície e cubra-a com as claras batidas em castelo. Leve ao forno. Quando estiver tostado sirva.

Arroz de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- 350 gr. de arroz
- 1 cebola
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 tomates maduros
- sal e pimenta
- salsa

Modo de Preparação:

Pique a cebola e aloure-a no azeite. Esfie o bacalhau, da peça (sem ser demolhado), e retire-lhe a pele e as espinhas. Lave o bacalhau, depois de desfiado, e junte-o à cebola, deixando-o refogar cerca de 10 minutos. Em seguida, junte o tomate meio esmagado e deixe cozer. Entretanto, lave, escorra e meça o arroz. Junte ao preparado do tacho água (duas vezes o volume de arroz). Tempere com sal e pimenta, e, em levantando fervura, junte o arroz. Deixe cozer em lume brando. Enfeite com a salsa.

Observação:

Este prato de arroz pode, por si só, constituir um acompanhamento, ou um prato completo, dependendo exclusivamente da quantidade do bacalhau utilizado. Tradicionalmente, o arroz de bacalhau acompanha os bolos de bacalhau.

Bacalhau à Barradas

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau (Lombo)
- 2 cebolas
- azeite
- batatas
- colorau
- pimenta
- salsa
- manteiga

Para a Calda:

- 2 colheres de sopa de farinha

- 2 chávenas de leite
- 5 gemas de ovos

Misture muito bem a farinha o leite e as gemas de ovo.

Modo de Preparação:

Deixe demolhar (24 horas) o bacalhau. Em seguida, tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas pequeninas. Passe as lascas por água quente para retirar todo o sal. Entretanto, faça um estrugido com o azeite e as cebolas muito bem picadas. Mal a cebola comece a alourar, junte o bacalhau, já retirado da água e bem espremido, o colorau, a pimenta, a salsa bem picada e uma colher de sopa de manteiga. Deixe refogar este preparado (se começar a ficar seco junte um pouco de água).

Quando o refogado estiver pronto adicione-lhe a calda, que entretanto preparou e, mexendo sempre, deixe ferver um pouco. Coloque o bacalhau assim preparado numa travessa e enfeite com as batatas cozidas e passadas pela máquina. Leve ao forno até a batata estar loira. Sirva de imediato.

Bacalhau à Assis

Beira Baixa

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 4 cenouras
- 1 cebola
- 3 colheres de sopa de azeite
- 150 gr. de presunto
- 1 pimento
- 8 ovos
- salsa, óleo

Modo de Preparação:

Desfie o bacalhau, depois de demolhado. Frite no óleo as batatas e as cenouras cortadas em palha. Corte as cebolas em rodela finas. Corte em quadradinhos o pimento e o presunto. Leve a refogar a cebola, o pimento e o presunto. Junte o bacalhau e deixe refogar muito bem. Depois, junte-lhe as batatas e as cenouras, misturando tudo. Por fim, junte os ovos batidos com a salsa picada. Deixe cozer um pouco. Enfeite com pimentos morrones e sirva.

Bacalhau à Lisbonense ou Dourado

Estremadura

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 gr. de bacalhau
- 3 colheres de sopa de azeite
- 500 gr. de batatas
- 6 ovos
- 3 cebolas

- 1 dente de alho
- salsa
- sal
- pimenta
- óleo
- azeite

Modo de Preparação:

Deixe de molho o bacalhau durante 24 horas. Em seguida retire-lhe a pele e as espinhas e desfie-o muito bem (o bacalhau deve ficar em fios). Corte as batatas em palha e as cebolas em rodelaas muito finas. Pique o dente de alho. Aloure as batatas em óleo quente. Escorra-as. Entretanto, refogue a cebola e o alho em lume brando.

Junte o bacalhau desfiado e mexa-o sem parar, para que fique bem impregnado de gordura. Em seguida, adicione-lhe as batatas palha. Bata ligeiramente os ovos e tempere-os com sal e pimenta. Ainda com o tacho ao lume, junte os ovos ao bacalhau e às batatas. Mexa com um garfo até os ovos ficarem em creme e cozidos. Mal atinjam este ponto, retire o tacho do lume e deite o bacalhau numa travessa. Polvilhe com salsa picada e enfeite com azeitonas pretas. Sirva muito quente.

Bacalhau à Bruxa de Valpaços

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 6 cebolas
- 2 alhos
- 1 dl de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 gr. de toucinho
- 600 gr. de batatas
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 ramo de salsa
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau a demolhar 48 horas. Depois, tire-lhe a pele e as espinhas. Corte as cebolas às rodelaas. Pique o toucinho e corte os alhos às tiras. Cubra o fundo do tacho com uma porção das cebolas, sobre estas coloque uma porção de bacalhau e sobre este coloque uma porção de batatas, de toucinho e dos restantes condimentos. Polvilhe com uma colher de farinha. Faça isto sucessivamente até completar 3 camadas de cada ingrediente. Adicione o azeite, tape o tacho e leve ao lume (cerca de 30 minutos), regando sempre com o próprio molho.

Bacalhau à Fragateira

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr. de bacalhau

- 500 gr. de batatas
- 250 gr. de cebolas
- 3 dentes de alho
- 4 tomates
- 1 colher de chá de colorau
- 1 ramo de salsa
- azeite

Modo de Preparação:

Depois de demolhado coza o bacalhau e as batatas descascadas e cortadas ao meio. Cubra o fundo de um tacho com as cebolas cortadas às rodelas finas, o alho picado, a salsa, o colorau e os tomates despelados e sem sementes. Adicione bastante azeite e umas gotas de água, onde o bacalhau cozeu, deixando ferver até que a cebola coza. Tire a pele e as espinhas do bacalhau, lasque-o, e acrescente-o juntamente com as batatas ao preparado do tacho. Deixe ferver um pouco e sirva.

Bacalhau à Gomes Sá do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr. de bacalhau
- 500 gr. de batatas
- 1,5 dl. de azeite
- 1 dente de alho
- 2 cebolas
- 2 ovos cozidos
- azeitonas pretas
- 5 dl. de leite
- salsa
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Depois de demolhado o bacalhau, coloque-o num tacho e cubra-o com água a ferver. Tape o tacho e abafe-o com um cobertor, deixando ficar 20 minutos. Em seguida escorra o bacalhau, retire-lhe a pele e a espinha e desfaça-o em lascas. Ponha as lascas num recipiente fundo e cubra-as com leite bem quente, deixando assim durante 2 horas.

Entretanto, leve as cebolas e o dente de alho, cortadas às rodela, a aloirar no azeite. Junte as batatas cozidas com pele, e já despeladas, cortadas às rodelas. Junte também o bacalhau escorrido. Mexa tudo e não deixe refogar. Tempere com sal e pimenta. Coloque numa travessa e leve ao forno muito quente durante 10 minutos, findo os quais polvilhe com salsa picada. Enfeite com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas. Sirva bem quente.

Notas : Bacalhau à Gomes Sá - Receita Original- Este receita deve-se ao gênio culinário de José Luís Gomes de Sá, nascido a 7 de Fevereiro de 1851, no Porto. Gomes de Sá desde novo se empregou no comércio de bacalhau, tornando-se armazenista do mesmo, por falecimento do progenitor. Sabe-se que a vida lhe foi madrasta e que, em dado momento, ofereceu a receita, que o imortalizou, ao seu amigo João, dono do Restaurante Lisbonense, situado no 1º andar do n.º 24 da rua do

Bonjardim (hoje de Sá da Bandeira), no Porto. A receita aqui apresentada está enunciada corretamente, só diferindo da original - calculada para 12 pessoas -, por se destinar apenas a 4 pessoas.

Bacalhau à Lagareiro

Minho

Ingredientes para 6 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 4 dentes de alho
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 dl de azeite
- 2 dl de leite
- 1 limão
- sal
- pimenta
- pão ralado

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau a demolhar durante 24 horas, depois de cortado em pedaços grandes, e mude a água duas ou três vezes. Duas horas antes de o cozinhar, escorra o bacalhau, cubra-o com leite e tempere-o com sal, pimenta, sumo de limão e os alhos cortados às rodelas. De seguida escorra os lombos de bacalhau, passe-os pelos ovos batidos e pelo pão ralado e, finalmente, coloque-os numa travessa de ir ao forno. Por cima de cada posta ponha uma colher de chá de manteiga. Deite o azeite na travessa, sem cobrir o bacalhau, juntamente com duas colheres de sopa de leite para servir para o tempero do bacalhau. Leve-o a assar no forno, regando-o de quando em vez com o molho. Quando estiver bem loiro, sirva acompanhado de batatas cozidas. À parte sirva uma salada.

Bacalhau à Lagareiro

(Beira Alta)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 750 gr. de batatas novas (pequenas)
- 1 cebola média
- 3 dentes de alho
- azeite
- pimenta
- sal

Modo de Preparação:

Após ter sido bem demolhado, coloque o bacalhau numa travessa de ir ao forno e cubra-o com a cebola cortada às rodelas finas, os dentes de alho picados e azeite em abundância. Leve ao forno a assar, regando-o amiudadamente com o azeite da travessa. Sirva acompanhado de batatas cozidas com casca, e levadas ao forno com o bacalhau, polvilhadas de sal e pimenta.

Observação:

É fornecida duas receitas do Bacalhau à Lagareiro, por nos parecer que a diversidade enriquece. No entanto, por menos elaborada e seguindo a tradição, a receita da Beira Alta parece ser a original.

Bacalhau à Madre Paula

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 3 postas de bacalhau (lombo)
- 500 gr. de batatas
- 1 dl de azeite
- 1 cebola
- 1 colher de chá de colorau
- 5 dentes de alho
- salsa
- pimenta

Modo de Preparação:

Depois de cozidas as batatas, descasque-as, corte às rodelas e coloque-as no fundo de uma travessa. Asse as postas de bacalhau numa grelha (carvão), até ficarem bem assadas dos dois lados. Terminada a assadura limpe-as de peles e espinhas, parta em lascas e coloque as lascas por cima da camada de batatas.

Entretanto, leve ao lume o azeite com a cebola picada. Sem alourar deixe a cebola, junte o colorau, os alhos e a salsa picada e ainda muita pimenta. Deixe ferver um pouco este preparado e deite-o sobre as lascas de bacalhau e as batatas. Polvilhe com salsa picada e sirva quente.

Bacalhau à Margarida da Praça

(Minho)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau (alto)
- 4 cebolas
- 1 dente de alho
- 1 kg de batatas
- pimenta
- azeitonas pretas

Modo de Preparação:

Demolhe muito bem o bacalhau (48 horas). Em seguida, asse-o na brasa (carvão). Tenha ao lume um tacho com água a ferver. Assim que o bacalhau estiver assado, dê-lhe uma ligeira fervura. Entretanto, faça um cebolada com o azeite, o dente de alho muito picado e as cebolas cortadas muito finas. Deixe alourar as cebolas no azeite quente.

Coza as batatas com pele. Tire-lhes a pele. Corte-as às rodelas e coloque-as no fundo da travessa. Ponha a posta de bacalhau sobre as batatas e cubra tudo com a cebolada. Enfeite a travessa com azeitonas pretas e sirva muito quente.

Bacalhau à Moda de Caminha

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- 2 dl. de azeite
- 6 batatas grandes
- 2 dl. de leite
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

Modo de Preparação:

Num tacho coloque o lombo de bacalhau depois de bem demolhado (48 horas) onde introduziu o azeite, as batatas e as cebolas às rodelas. Leve ao lume a levantar fervura. Entretanto, dilua a farinha no leite, junte a manteiga e a gema do ovo, misture bem e deixe ferver este preparado por uns momentos. Cubra bem o lombo de bacalhau com o preparado e deixe cozer até o molho ficar coalhado. Sirva de seguida.

Bacalhau à Moda de Ervedosa

(Beira Alta)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 dl de azeite
- 1 couve tronchuda
- 4 ovos
- 600 gr. de batatas
- 1 colher de chá de farinha
- sal
- pimenta (ou malagueta)
- óleo

Modo de Preparação:

Demolhe bem as postas de bacalhau (48 horas). Em seguida, coza as postas conjuntamente com a couve cortada ao meio e estando cozido o bacalhau e a couve, escorra-os em separado. Tire a pele e as espinhas, esfie-o, e corte as couves às tiras. Faça um refogado com o azeite, os alhos e a cebola bem picadas, junte as couves e o bacalhau, tempere de sal e pimenta (ou malagueta) e deixe refogar, durante 5 minutos, mantendo o tacho tapado. Salpique com farinha, mexa para que a farinha fique bem misturada e ligue tudo com os ovos batidos. Mantenha em lume brando até os ovos cozerem e sirva de imediato. Acompanhe com batatas fritas cortadas às rodelas.

Bacalhau à Moda do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (uma por pessoa)
- pão ralado
- azeite
- 4 dentes de alho
- 4 ovos
- 1 limão
- sal

Modo de Preparação:

Depois de demolhado envolva as postas de bacalhau em pão ralado e frite-as em azeite com os dentes de alho. Coza os ovos e desfaça as gemas, bata-as com o azeite da fritura a que se juntou sumo de limão e sal. Cubra o bacalhau com este molho e sirva acompanhado por esparregado.

Bacalhau à Moda do Porto

(Porto)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta por pessoa
- batatas
- 2 cebolas
- azeite
- pimenta
- 4 alhos
- salsa
- leite
- farinha
- manteiga
- natas
- 4 ovos

Modo de Preparação:

Demolhe as postas de bacalhau (24 horas). Escalfe-as em água a ferver e tire-lhes a pele e as espinhas. Lasque-as. Coza as batatas com pele, despele-as e corte-as aos cubos pequenos. Corte as cebolas às rodelas e aloure-as em azeite. Junte as batatas até ficarem douradas. Acrescente as lascas de bacalhau com um bocadinho e tape a sertã, guardando-a ao calor. Prepare com farinha, manteiga e leite, um molho branco. No fim junte as natas e a gema de ovo. Esta só depois de tirar do lume. Coloque o bacalhau numa travessa, cubra-o com o molho e leve ao forno, durante alguns minutos. sirva decorado com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas sem caroço.

Bacalhau à Moda de Velência

(Minho)

Ingredientes para 5 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 500 gr. de arroz
- 2 cebolas
- farinha
- pão ralado
- azeite

- manteiga sal
- pimenta
- 3 dl de tomatada à portuguesa

Como fazer a tomatada:

Corte as cebolas às rodela e refogue-as no azeite com alho picado. Junte os tomates sem pele e sementes, cortados em pequenos pedaços, o louro e a salsa. Tempere com sal e pimenta. Deixe ferver até os tomates cozerem e apurarem.

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau (24 horas), coza-o e limpe-o de pele e espinhas. Em seguida desfie-o. Aproveite a água de cozer o bacalhau e coza o arroz. Corte as cebolas às rodela. Tempere-as com sal e pimenta, passe as rodela por farinha e frite-as em azeite. À parte prepare a tomatada. Unte com manteiga um prato de ir ao forno e disponha uma camada de arroz, outra de bacalhau, outra de tomatada, outra de cebola, sendo a última de arroz. Regue com a manteiga derretida, polvilhe com pão ralado e leve ao forno a gratinar.

Bacalhau à moda de Viana

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 6 cebolas
- 1 couve lombarda
- 2,5 dl de azeite
- batatas
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Ponha o bacalhau de molho (24 horas), mudando várias vezes a água para lhe retirar todo o sal. Corte as folhas maiores da couve e mergulhe-as em água fria. Sem secar e enxugar as postas de bacalhau envolva, uma a uma, nas folhas de couve. Ate com linha grossa e num tabuleiro leve as postas ao forno quente, até que a couve seque completamente. Em seguida, retire-lhe a linha e a couve, e disponha as postas na travessa onde serão servidas, juntamente com as batatas cozidas e despeladas. Corte a cebola às rodela e leve-as a alourar no azeite, em lume brando. Estando louras, retire-as do lume e regue o bacalhau e as batatas com a cebolada. Sirva imediatamente acompanhado com broa.

Observação:

Por vezes também se considera este Bacalhau à Moda de Viana como uma variante do Bacalhau à Margarida da Praça.

Bacalhau à Novainho

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de lombo de bacalhau
- batatas
- azeite
- ovos
- salsa

Modo de Preparação:

Demolhe bem as postas de bacalhau (48 horas). Depois de demolhadas coza-as (10 minutos). Estando cozido tire a pele e as espinhas e coloque as postas numa travessa de ir ao forno. Na água de cozer o bacalhau, coza as batatas. Depois de cozidas, retire-lhes a pele e faça um purê grosseiro, aproveitando essa mesma água. Ladeie as postas de bacalhau com o purê. Bata os ovos juntamente com azeite e a salsa muito bem picada. Quando o molho estiver consistente disponha-o por cima do purê. Leve ao forno muito quente até que o molho, entretanto à superfície, comece a ferver. Sirva imediatamente.

Obs.: Este prato de bacalhau era servido, em Setembro aos vindimadores, na quinta do Novainho, em Braga.

Bacalhau à Padre Antônio

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- 500 gr. de batatas
- 1 limão
- 5 dl de azeite
- 1 ramo de salsa
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de farinha
- 3 ovos + 1 gema
- sal
- pimenta
- farinha

Modo de Preparação:

Em água a ferver escale o bacalhau, já demolhado (24 horas), tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas grandes. Passe-as por farinha e ovo batido e frite-as em azeite. No mesmo azeite frite as batatas cortadas às rodelas e sem pele. No restante azeite frite as cebolas às rodelas com um pouco de salsa e alho picado. Estando loira a cebola, acrescente um pouco de água de esquentar o bacalhau, onde desfez uma colher de farinha. Deixe cozer a farinha e junte o bacalhau e as batatas. Quando levantar fervura retire do lume. Deixe arrefecer um bocadinho e misture a gema de ovo batida, o resto da salsa picada e o sumo de limão. Leve, novamente, ao lume sem deixar ferver. Sirva muito quente.

Bacalhau à Patalina

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 lombos de bacalhau
- 1 cebola
- 1 limão
- farinha
- 4 ovos
- 2,5 dl de azeite
- sal
- pimenta
- 1 colher de chá de mostarda
- purê de batata

Modo de Preparação

Deixe o bacalhau demolhar durante dois dias. Faça-o em filetes e coloque-os numa caçarola. Por cima deite-lhes água a ferver, 1 cebola cortada às rodela e sumo de limão. Deixe os filetes nesta infusão cerca de 1 hora. No fim deste tempo enxugue-os, passe-os por farinha e clara de ovos mal batida. Leve-os a fritar no azeite.

À parte bata as gemas e, a pouco e pouco, incorpore o azeite de fritura depois de coada. Tempere com sal, pimenta e mostarda. Disponha os filetes numa travessa enfeitada com purê de batata, cubra com o molho e sirva. (Caso o molho esteja muito grosso adicione um pouco de água morna.)

Bacalhau à Preta

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau (lombo)
- 1 kg de batatas
- 6 ovos
- 125 gr. de presunto
- 1,5 dl de azeite
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 2 cebolas
- 1 colher de sobremesa de colorau
- sal
- salsa
- azeitonas
- pimenta

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinha ao bacalhau demolhado durante 1 dia. Corte em palitos grossos. Coza as batatas com pele e deixe-as sobre o rijo. Pele-as e corte-as aos palitos. Corte às rodela as cebolas e os ovos, depois de cozidos. Pique a salsa e o presunto. Coloque numa assadeira metade da cebola, por cima metade das batatas e ainda metade do bacalhau. Cubra com metades de ovos e presunto e polvilhe com salsa e colorau. Tempere com sal e pimenta e regue com azeite e vinagre. Repita a operação voltando a colocar uma camada de cebola, outra de batata, outra de bacalhau e tempere como anteriormente.

Bata 2 ovos inteiros, tempere com sal e pimenta, e deite por cima do preparado. Leve ao forno a alourar. Enfeite com os ovos cozidos e picados, a salsa também picada e azeitonas. Sirva quente.

Bacalhau à Romeu

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 5 dl. de azeite
- 2 cebolas
- 100 gr. farinha
- 2 ovos
- sal
- pimenta
- colorau

Modo de Preparação:

Corte as postas o lombo de bacalhau (cerca de 150 gr. cada). Demolhe-as em muitas águas, durante 24 horas. Coza as batatas, pele-as e corte-as aos quartos. Leve 1 dl de azeite ao lume e junte-lhe a cebola muito bem picada. Deixe alourar e tempere com pimenta, sal e colorau. Passe as postas de bacalhau por farinha e ovo, frite-as em azeite e introduza-as no tacho, que deve estar em lume brando. Junte as batatas, também passadas por ovo e fritas. Sirva o bacalhau rodeado pelas batatas e tudo regado com o molho.

Bacalhau à Senhor Prior

(Beira Litoral)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 6 ovos
- 500 gr. de batatas
- 4 dentes de alho
- azeite
- azeitonas pretas

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau, corte-o às postas e coza-o com as batatas e três ovos. Numa travessa coloque uma camada de batatas descascadas e em rodelas e outra de bacalhau, sem pele e sem espinhas. Sobre cada posta ponha uma rodela de ovo cozido e azeitonas pretas, sem caroço. Entre cada camada de batata e bacalhau, introduza os dentes de alhos inteiros. Regue com bastante azeite. Bata três ovos e unte todo o preparado que deve ficar bem coberto. Leve ao forno bem quente, cerca de 15 minutos, até aloirar. Sirva guarnecido com azeitonas.

Bacalhau à transmontana

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 fatias de presunto
- 1 colher de sopa de azeite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de farinha
- 1 dl de vinho branco
- 1 tomate maduro
- 2 cebolas
- 2 cálices de vinho do Porto
- 2 ovos
- manteiga
- batatas
- alho
- salsa
- louro
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Demolhe as postas de bacalhau (24 horas) em muitas águas. Retire-lhes a pele e as espinhas, corte-as ao meio (longitudinalmente) e introduza uma fatia de presunto demolido (5 a 6 horas antes de confeccionar esta receita). Coloque as postas numa assadeira untada com manteiga. Cubra-as com rodela de cebola muito finas e previamente alouradas em azeite e manteiga. Misture o tomate aos pedaços, sem pele nem sementes, o alho picado e a farinha diluída no vinho branco, na fritura de alourar a cebola. Tempere o molho com sal e pimenta, junte o vinho do Porto e regue as postas de bacalhau. Polvilhe com salsa picada, cubra o preparado com purê de batata, entretanto feito, e pincele com um ovo batido. Leve ao forno e quando aloirar polvilhe com salsa picada e ovo cozido. Sirva quente.

Bacalhau à Zefa

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 20 batatas
- 1 cebola
- 1 ramo de salsa
- 1 dente de alho
- leite
- manteiga
- sal
- pimenta
- pão ralado
- azeite
- colorau doce

Modo de Preparação:

Depois de demolhado (24 horas) tire a pele e as espinhas à posta de bacalhau. Faça-a em lascas (em cru). Entretanto, faça um refogado com o azeite, cebola e salsa bem picadas e o dente de alho. A cebola deve unicamente estalar e não ficar muito loira. Junte as lascas de bacalhau no refogado e abafe imediatamente o tacho com a tampa. Deixe ferver um pouco, até o bacalhau cozer. Em seguida, junte ao bacalhau a batata (cozida anteriormente) e passada como para purê e um pouco de leite, pimenta, manteiga e colorau doce. Deixe ferver 5 minutos, mexendo sempre para uniformizar muito bem. Coloque este preparado num prato de ir ao forno e à mesa, untado com manteiga. Alise a superfície com uma faca, polvilhe bem com o pão ralado e leve ao forno a aloirar. Sirva de imediato, acompanhado com salada de alface.

Bacalhau albardado

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 200 gr. de bacalhau
- 550 gr. de farinha (aprox)
- 10 gr. de fermento de padeiro
- azeite

Modo de Preparação:

Lave bem o bacalhau e ponha-o de molho, em água, durante 8 horas. Em seguida, tire a pele e as espinhas e desfaça-o em lascas. Na água de demolhar o bacalhau (cerca de 7 dl) desfaça o fermento e, a pouco e pouco, junte a farinha. Bata de molde a obter uma massa homogênea.

Cubra com um pano, primeiro, e depois com um cobertor e deixe levedar em local temperado,. Cerca de 3 horas. A massa está pronta quando apresentar uma pequenas bolhas. Aqueça bem o azeite e frite a massa às colheres, introduzindo uma ou duas lascas de bacalhau em cada colher de massa. Escorra os pasteis e sirva-os acompanhados de salada de alface.

Bacalhau Assado à Moda Vila Real

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 1 kg de batatas
- 3 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- grelos e ovos cozidos
- rodela de cebola
- azeitonas e sal

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau (48 horas). Enxugue-o e asse-o nas brasas (volte-o constantemente para que não se queime). Entretanto, deite o azeite num tacho com os alhos cortados. Depois de assado, tire a pele e as espinhas

ao bacalhau. Faça-o em lascas e, em seguida, junte-as ao azeite com os alhos.

Asse, no forno, as batatas com a pele (inteiras). Quando estiverem assadas, faça uma abertura nas batatas e polvilhe-as com sal. Coloque numa travessa o bacalhau às lascas, e rodeie-o de batatas. Preencha os intervalos com os grelos cozidos e salteados no azeite em que amoleceu as lascas de bacalhau. Junte rodelas de ovo cozido e de cebola e algumas azeitonas pretas. Regue o bacalhau com o azeite e dentes de alho. Sirva.

Bacalhau Assado com Broa

(Beira Litoral)

Ingredientes para 5 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau
- 1 kg de broa (miolo)
- 2 copos de vinho branco
- 1 folha de louro
- 6 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de banha
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de colorau
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar 48 horas. Escorra-o e coloque-o num tabuleiro com um copo de vinho branco, louro, pimenta e duas colheres de sopa de azeite. Leve-o ao forno a estalar. Amasse a broa esfarelada com um copo de vinho branco, a banha, os alhos picados, a cebola picada, o colorau e o restante azeite. Tempere com sal e pimenta e espalhe esta pasta sobre o bacalhau, entretanto retirado. Leve de novo o bacalhau ao forno e deixe alourar a crosta. Depois de a crosta estar bem dourada, sirva o bacalhau com batatas pequenas alouradas em manteiga.

Bacalhau com Broa

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 4 cebolas
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho
- azeite
- colorau
- salpicão
- presunto
- broa
- batatas cozidas
- pimentos assados

Modo de Preparação:

Demolhe bem o bacalhau (24 horas). Retire a pele e as espinhas sem o desmanchar. Enxugue-o. Faça dois golpes longitudinais a todo o comprimento. Numa assadeira, coloque as cebolas cortadas às rodelas finas, regue abundantemente com azeite, polvilhe com bastante colorau, junte o alho picado e a folha de louro. Leve a assadeira ao forno, até que a cebola aloure. Então, retire-a do lume e embeba muito bem o bacalhau no azeite. Coloque o lombo na assadeira e rodeie-o com rodelas de salpicão e tiras de presunto. Esfarele sobre o lombo a broa seca e comprima-a bem para que não caia. Leve a forno médio, até ganhar crosta, sem que fique muito tostada. Sirva acompanhado, à parte, por batatas cozidas e pimentos assados.

Bacalhau Assado com Pão de Centeio

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 4 fatias de pão de centeio
- 3,5 dl de azeite
- 800 gr. de batatas

Modo de Preparação:

Demolhe muito bem o bacalhau (48 horas). Escorra-o e coloque-o numa assadeira. Espalhe os dentes de alho picados sobre as postas de bacalhau. Tempere com pimenta e regue as postas com bastante azeite. Esfarele as fatias de pão de centeio sobre as postas de bacalhau. Leve ao forno (bem quente) durante 20 minutos. Regue várias vezes o bacalhau, enquanto assa, com o azeite. Acompanhe com batatas cozidas com pele.

Bacalhau Assado na Brasa

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 cebolas
- 5 dl de azeite
- 2 ramos de salsa
- 1 folha de louro
- 3 dentes de alho
- 5 dl. de azeite
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Retire a pele ao bacalhau e, em seguida, deixe as postas de molho 36 horas. Leve o bacalhau, regado com o leite, ao lume e deixe levantar fervura. Lave-o muito bem em água fria, enxugue-o e asse-o nas brasas, sem o deixar queimar. Entretanto, ponha ao lume um tacho com água, temperada com sal e pimenta, meia cebola, uma folha de louro e um ramo de salsa, e um outro tacho com azeite e as restantes cebolas cortadas às rodelas, os alhos picados e um ramo de salsa (lume brando).

À medida que se vão assando as postas, introduzem-se primeiro no tacho com água a ferver, durante 5 minutos, e, depois de bem escorridas, no tacho com azeite durante 15 minutos.

Retifique o sal e sirva coberto pelo azeite e pelas cebolas. Acompanhe com batatas cozidas bem quentes. As batatas são cozidas com pele em água temperada com sal. Pele-as antes de servir.

Bacalhau com Gengibre

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 gr. de bacalhau
- 700 gr. de batata
- 2 dl de vinho branco
- 2 ramos de salsa
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- gengibre
- 12 grãos de pimenta
- 1,5 dl de natas
- 1,5 dl de azeite
- 100 gr. de azeitonas pretas sem caroços
- 6 fatias de pão de forma
- água

Modo de Preparação:

Durante 12 horas deixe o bacalhau de molho. Numa panela ponha 5 dl de água, o vinho branco, os dentes de alho, o ramo de salsa, a folha de louro, a pimenta em grão e o gengibre. Junte o bacalhau e leve a panela ao lume durante 10 minutos, sem deixar ferver. Escorra e desfie o bacalhau.

Coza as batatas com casca, em seguida pele-as e passe-as pelo passador. Misture o bacalhau já desfiado a este purê.

Bata o azeite com as natas e tempere de sal e pimenta e adicione este molho ao preparado de bacalhau e batatas. Pique 1 ramo de salsa e junte as azeitonas ao preparado. Numa travessa untada com manteiga leve o preparado ao forno, durante 10 minutos. Sirva muito quente acompanhado com fatias de pão fritas em azeite.

Bacalhau com Colorau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- batatas
- colorau
- pimenta
- 2 cebolas
- 1 ramo de salsa
- 1 colher de sopa de manteiga

- 1 colher de sopa de pingue
- queijo ralado
- 3 ovos
- azeite
- pão ralado

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar (24 horas), tire-lhe a pele e as espinhas e parta-as aos bocadinhos. Parta também as batatas, depois de descascadas, aos bocadinhos. Junte-lhe o colorau, bastante pimenta, as cebolas e a salsa picada muito finamente, a manteiga, o pingue, o queijo ralado, os ovos cozidos e muito bem picados e azeite suficiente. Misture bem este preparado e, numa travessa, leve-o ao forno coberto com pão ralado até ficar bem tostado. Sirva de imediato.

Bacalhau com leite I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 2 ou 3 colheres de sopa de farinha
- leite
- salsa
- 2 cabeças de cravinho
- pimenta
- sal
- 1 colher sopa de manteiga

Modo de Preparação:

Deixe demolhar a posta de bacalhau durante 1 dia. Coza-a, tire a pele e as espinhas, e deixe arrefecer. Desfaça 2 ou 3 colheres de sopa de farinha em leite frio. Num tacho, junte a farinha desfeita com salsa picada, 2 cabeças de cravinho, pimenta, sal, uma colher de sopa de manteiga e leite em quantidade suficiente para cobrir o bacalhau. Deixe ferver este molho até ficar grosso. Estando grosso junte o bacalhau. Leve a lume a levantar fervura. Sirva quente.

Bacalhau com leite II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- azeite
- 1 cebola
- manteiga
- leite
- pimenta
- pão ralado
- queijo parmesão

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau, depois de demolhado. Esfie-o, tirando-lhe a pele e as espinhas. Faça um refogado bem puxado com o azeite, a cebola picada, pimenta, manteiga e leite. Quando a cebola estiver cozida junte o bacalhau e deixe-o refogar 20 a 30 minutos. Em seguida, coloque este preparado numa travessa e cubra-o com azeite, manteiga, pão ralado, queijo parmesão; leve a forno médio a alourar.

Bacalhau com Molho Branco I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- batatas
- sal
- pimenta
- molho branco

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau 24 horas. Coza-o juntamente com as batatas, com pele, e em água temperada com sal. Depois, tire-lhe a pele e as espinhas e pele as batatas. Esfie o bacalhau e, amassando, misture-o com as batatas. Passe pela máquina este preparado, para que fique homogêneo, e retifique os temperos (a massa deve ficar sobre o picante). Coloque numa travessa e cubra-o com o molho branco, que deve levar queijo parmesão ralado e pimenta. Leve a travessa ao forno até alourar. Enfeite com azeitonas pretas e sirva.

Bacalhau com Molho Branco II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- batatas
- 1 cebola
- azeite
- salsa

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar durante 1 dia. Tire a pele e as espinhas e parta-o aos bocados. Pele as batatas e parta-as aos quadrados, também em cru. Numa sertã, verta o azeite, junte a cebola e salsa picadas finamente e frite bem o bacalhau e as batatas. Quando estiver frio, tire o preparado para uma travessa, cubra com molho branco, entretanto feito, e sirva.

Bacalhau com Molho de Caril

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 gr. de bacalhau
- 1 pé de aipo
- 1 ramo de salsa

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de chá de caril
- 1 colher de sopa de vinho do Porto
- 1 gema de ovo
- 2 dl de leite
- 1 folha de louro

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau a demolhar durante 24 horas. Escorra-o. Deixe escalfar (10 minutos) em água quente a que se juntou o ramo de salsa, o pé de aipo e a folha de louro. Tire a pele e as espinhas ao bacalhau e faça-o em lascas.

À parte, leve a cebola e os dentes de alho muito bem picados a alourar em manteiga. Polvilhe com caril e farinha e regue com uma mistura de leite e água de escalfar o bacalhau (partes iguais). Junte o vinho do Porto, o sal e a pimenta. Adicione as lascas de bacalhau e deixe cozer em lume brando cerca de 15 minutos. Antes de servir junte a gema de ovo desfeita em leite. Sirva quente.

Bacalhau com Purê de Batatas II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 1 cebola
- azeite
- batatas
- salsa
- sal
- pimenta
- leite

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinhas ao bacalhau depois de demolhado, e esfie-o. Deixe alourar bem uma cebola picada num esturgado com bastante azeite temperado com sal e pimenta. Junte o bacalhau esfiado ao refogado. Caso seja necessário acrescente um pouco de água.

Faça um purê grosseiro com as batatas e leite e misture-o com o bacalhau quando estiver bem refogado. Enfeite com salsa picada e sirva quente.

Bacalhau com Vinho do Porto

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 postas de bacalhau (lombo)
- 3 cebolas
- 1 dente de alho

- 2 cálices de vinho do Porto
- 2 colheres de sopa de farinha
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 6 batatas
- 1 ovo
- azeite
- sal
- salsa
- azeitonas
- pimenta
- pão ralado

Modo de Preparação:

Ponha o bacalhau de molho durante 24 horas. Escorra-o e mergulhe num tacho com água fria. Leve a lume brando até levantar fervura. Retire de imediato as postas de bacalhau. Tire as espinhas e as peles e enxugue os lombos num pano. Depois, passe as postas por farinha e frite-as em azeite muito quente. Então, no mesmo azeite de fritar o bacalhau, frite as cebolas às rodelas. Regue com vinho do Porto, vinagre e um tudo nada de água. Junte o dente de alho e o ramo de salsa. Tempere com sal e pimenta e deixe ferver cerca de 5 minutos.

Coza as batatas com pele. Pele-as e corte-as às rodelas. Passe-as primeiro por farinha e depois pão ralado. Frite-as em óleo bem quente.

Coloque as postas de bacalhau numa travessa e cubra-as com o molho. Enfeite a travessa com as batatas fritas, a salsa e azeitonas.

Bacalhau c/ vinho Porto à Portuguesa

(Douro Litoral)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 900 gr. de bacalhau (lombo)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 kg de amêijoas
- 1 dl de vinho branco
- 1,5 dl de natas
- 1 dl de vinho do Porto
- 1 kg de tomate
- 1 cebola
- 2 cravos-da-índia
- 1 colher de sopa de farinha
- louro, salsa, sal, pimenta.

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau durante 48 horas. Leve-o a lume brando, em água fria. Até levantar fervura. Escorra-o, tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas.

À parte, e depois de muito bem lavadas, leve as amêijoas a abrir, em lume brando, com vinho branco, um ramo de salsa e louro.

Tire a pele e as sementes aos tomates e, com uma colher de sopa de manteiga e a cebola cravejada com os cravos- da- índia, leve a lume brando. Deixe estufar durante 20 minutos.

Noutra frigideira derreta a restante manteiga e polvilhe com a farinha. Deixe cozer e regue com um pouco de sumo largado pelas amêijoas ao abrir e vinho do Porto. Adicione as natas e tempere com sal e pimenta. Disponha as lascas de bacalhau numa travessa de ir ao forno, e à mesa, espalhe por cima as amêijoas sem casca. Cubra com a polpa de tomate, depois de retirada a cebola cravejada, e regue com o molho de vinho do Porto. Leve a forno quente para gratinar. Sirva mal esteja gravitando.

Migas de Bacalhau com Poejos

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr. de bacalhau
- 2 ovos
- 2,5 dl de azeite
- 2 dentes de alho
- 750 gr. de pão alentejano

Modo de Preparação:

Tendo o bacalhau demolido, coza-o. Escorra-o e limpe-o da pele e espinhas. Guarde a água de cozedura. Corte o pão em fatias finas e espalhe as folhas de poejo por cima. Escalde o pão na água de cozer o bacalhau, entretanto posta a ferver. Tape o recipiente e deixe abeberar durante 10 minutos. Em seguida, junte o bacalhau desfiado e 2 ovos inteiros ao pão. Bata tudo de molde a obter uma papa.

Num tacho, à parte, leve os dentes de alho a alourar em azeite. Retire os alhos e junte a papa no azeite, e sobre o lume, vá mexendo para enxugar o preparado, sem contudo o deixar muito duro.

Poejada de Bacalhau

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 500 gr. de pão caseiro
- 1 ramo de poejos
- 1,5 dl de azeite
- 4 ovos
- 1 queijo de ovelha (meia cura, ou fresco)
- sal

Modo de Preparação:

Ponha de véspera, o bacalhau de molho. Corte as partes tenras dos poejos e pise-os ligeiramente. Aloure os poejos no azeite, acrescente água, tempere com sal e coza o bacalhau. Leve ao lume e esmigalhe as fatias de pão. Deixando o preparado sobre o grosso. Momentos antes de servir, abra os ovos na poejada, para que escalfem, e por cima disponha o queijo

cortado em quartos. Deixe-os cozer um pouco. Coloque o bacalhau sobre o pão e sirva de imediato.

Nota: Em alguns locais os poejos são substituídos por coentros, mantendo-se, no entanto, a designação de poejada.

Sopa de Bacalhau com Batatas e Ovos

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 ovos
- 6 tomates
- 8 batatas
- 1 pimento
- 2 cebolas
- 1 cabeça de alho
- 3 folhas de louro
- ½ pão de véspera
- 2 dl de azeite
- sal

Modo de Preparação:

Deixe demolhar as postas durante 24 horas. Faça um refogado com o azeite, as cebolas cortadas às rodelas, o alho muito bem picado, as folhas de louro partidas. Tempere de sal. Deixe refogar até que as cebolas alourem e junte os tomates, sem pele nem sementes, aos quartos e o pimento, lavado e sem sementes, também aos quartos. Assim que o tomate começar a ficar purê, junte a água necessária para a sopa. Prove de sal quando ferver. Junte, então, as batatas em rodelas e as postas de bacalhau. Deixe cozer as batatas e ponha os ovos a escalfar. Quando tudo estiver pronto, tire para uma travessa, as batatas, as postas de bacalhau e os ovos.

À parte, corte o pão às fatias e coloque-as numa terrina. Regue com caldo feito e sirva acompanhada pelo bacalhau, as batatas e os ovos.

Sopa de Cardos com Bacalhau Limado

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 2 molhos de cardos
- 1m5 dl de azeite
- 4 dentes de alho
- 1 molho de coentros
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de chá de colorau
- 1 folha de louro
- pão de véspera

- sal

Modo de Preparação:

Arranje os cardos e parta-os em bocados. Escalde-os em água a ferver. Pise os alhos e pique os coentros. Faça um refogado com o azeite, os coentros, os alhos, o louro partido e o colorau. Deixar alourar e junte os cardos em bocados e água suficiente para a sopa. Quando levantar fervura retifique de sal e junte as postas de bacalhau demolido (24 horas). Deixe cozer muito bem todos os ingredientes em lume brando. Assim que tudo estiver cozido acrescente a farinha diluída em vinagre. Retire os cardos e as postas de bacalhau.

À parte, parta o pão em fatias finas e coloque-as numa terrina. Por cima, verta o caldo feito. Sirva quente acompanhada, à parte, pelas postas de bacalhau e pelos cardos.

Sopa de Feijão Branco com bacalhau

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 500 gr de feijão branco
- 2 cebolas
- 2 dl de azeite
- 8 batatas
- pão duro
- 1 ramo de coentros
- sal

Modo de Preparação:

Ponha a demolhar as postas de bacalhau e o feijão durante 24 horas. No dia seguinte, leve o feijão a cozer, em lume brando na água necessária para a sopa. Quando estiver cozido, junte a cebola descascada e inteira, as batatas também descascadas e inteiras, o ramo de coentros amarrado e o azeite. Quando a cebola e a batata estiverem quase prontas, introduza as postas de bacalhau. Deixe cozer e retifique de sal.

Entretanto, fatie o pão para uma terrina e regue com o caldo coado. Sirva a sopa acompanhada à parte pelo feijão, a batata e o bacalhau.

Nota: Na região de Évora, a cebola e os coentros são refogados com azeite e um dente de alho. Pode substituir as batatas por espinafre e o bacalhau por pescada.

Sopa de Tomate com Bacalhau e Ovos

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 16 batatas
- 8 tomates

- 4 ovos
- 2 cabeças de alho
- 3 cebolas
- 2 ramos de salsa
- 1 ramo de hortelã
- 1 folha de louro
- 3 dl de azeite
- pão
- azeitonas
- rábanos
- sal

Modo de Preparação:

Tire a pele e as sementes aos tomates, pique os alhos, a salsa e a hortelã; corte às rodelas as cebolas e parta em bocadinhos a folha de louro. Faça um refogado com o azeite, o bacalhau demolhado (24 horas) e os ingredientes anteriormente preparados. Deixe apurar e acrescente a água necessária para a sopa. Quando ferver acrescente as batatas descascadas e prove o tempero. Estando pronto o caldo, retire as batatas cozidas e as postas de bacalhau. Num pouco de calda de cozer, escale os ovos.

Fatie o pão e coloque-o numa terrina. Regue-o com o caldo e sirva acompanhada pelas batatas, os ovos escalfados e as postas de bacalhau. Enfeite a travessa com azeitonas e rábanos.

Bacalhau Alentejano

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 50 gr de manteiga
- 4 tomates
- 3 pimentos
- 12 batatas
- 0,5 dl de azeite
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe demolhar as postas de bacalhau, durante 24 horas. No dia seguinte, escale-as rapidamente em água a ferver. Tire a pele e as espinhas às postas de bacalhau e lasque-as. Entretanto, lave as batatas e leve-as a cozer com casca. Limpe, de peles e sementes, os tomates e parta-os às rodelas. Assim que cozida, tire a pele às batatas e corte-as também às rodelas.

Numa assadeira, coloque a manteiga e camadas sucessivas de batatas, tomates, lascas de bacalhau e tiras de pimento, cortadas em fino, sem sementes. Repita a operação até esgotar os ingredientes. Por fim, regue com azeite e tempere com sal e pimenta. Leve ao forno a alourar e sirva quente acompanhado por azeitonas.

Bacalhau de Azeitonas

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- pingue
- azeite
- manteiga
- leite
- farinha
- 3 ovos
- azeitonas
- queijo Parmesão
- purê de batata

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau. Em seguida, coloque-o num tacho com água fria até levantar fervura. Tire a pele e as espinhas e faça-o às lascas. Entretanto, faça um refogado com o azeite, a cebola, o pingue e uma colher de sopa de manteiga. Junte as lascas de bacalhau ao refogado e deixe apurar.

Faça um creme com o leite, a farinha, o queijo, uma colher de sopa de manteiga e as duas gemas de ovo. Quando estiver pronto, junte o bacalhau e deixe ferver. Em seguida, coloque o preparado numa travessa e enfeite com rodela de cebola e em cada rodela ponha uma azeitona. Pincele com a gema de ovo e leve ao forno a alourar. Circunde o preparado com o purê, entretanto feito.

Bacalhau de Embarque

(Douro Litoral)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 1kg de batatas
- 3 cebolas
- 4 ovos
- azeite

Modo de Preparação:

Coza as batatas com pele, assim como os ovos. Retire a pele e as espinhas ao bacalhau, depois de demolhado, e faça-o em lascas. Corte as cebolas às rodela e frite-as em azeite. Dê uma pequena fervura ao bacalhau e aloure-o a seguir no azeite, retira a pele as batatas e corte às rodela e passe pelo azeite para frigar. Na travessa de ir à mesa coloque camadas de bacalhau, batatas e cebola. Regue este preparado com o azeite da fritura e as gemas de ovos cozidos esmagadas e incorporadas.

Bacalhau de Montegil

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 18 batatas
- 3 cebolas
- azeite
- pimenta
- 500 gr de toucinho

Modo de Preparação:

Deixe demolhar 24 horas o bacalhau e, em seguida, dê-lhe uma fervura rápida, assim como às batatas. Tire a pele e a espinhas ao bacalhau e faça-o em lascas. Corte as batatas, já sem pele, às rodela grossas.

Num tacho coloque alternadamente uma camada de bacalhau, outra de batatas, outra de cebolas às rodela. Adicione bastante azeite, pimenta e toucinho em tiras. Leve a lume brando a cozer. De vez em quando agite o tacho com cuidado para não desfazer nem o bacalhau nem as batatas. Retifique os temperos e sirva.

Bacalhau dos 3 ovos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- batatas
- 2 cebolas
- 3 ovos
- azeite
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Depois de bem demolhado esfie o bacalhau em cru. Tire a pele às batatas e parta-as aos bocados. Faça um refogado com azeite e as cebolas cortadas às rodela finas, o bacalhau esfiado e as batatas. Tempere com sal e pimenta. Cubra o tacho e leve-o a lume médio. Quando as batatas estiverem cozidas junte-lhes as gemas dos 3 ovos muito bem batidas. Mexa até que os ovos cozam. Sirva quente.

Bacalhau em Filetes à Moda do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau alto
- ovos
- pão ralado
- azeite
- 2 cenouras
- 2 cebolas
- 200 gr de toucinho
- 0,5 dl de molho de carne assada
- 1 dl de vinho branco
- 1 cálice de vinho do Porto seco

- 1 limão
- 1 ramo de salsa

Modo de Preparação:

Demolhe o lombo de bacalhau. Enxugue-o e faça-o em filetes. Passe-os por pão ralado e ovos batidos e frite-os em azeite. Ao lado faça um refogado com as cenouras raladas, as cebolas cortadas finamente, o toucinho também cortado em fino e o molho de carne assada. Quando a cebola começar a aloirar junte o vinho branco, deixando apurar tudo muito lentamente. Assim que estiver apurado, retire do lume e junte o cálice do vinho do Porto, umas gotas de limão, a salsa picada e 3 gemas de ovo. Misture e leve a lume brando a cozer as gemas, sem talhar. Retifique os temperos e deite o molho por cima dos filetes. Sirva quente.

Bacalhau em Fios

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- 1 cebola
- azeite
- 4 ovos
- salsa
- pimenta

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinhas, em cru, ao bacalhau. Em seguida, esfie-o muito bem, para que fique muito fino, e deixe-o em água 24 horas. No dia seguinte, faça um refogado com a cebola picada e azeite. Deixe alourar a cebola e junte-lhe o bacalhau. Entretanto, bata os ovos muito bem com um pouco de salsa picada e pimenta. Junte ao refogado e misture, batendo bem, os ovos e o bacalhau até ficar em fios.

Bacalhau Enrolado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- batatas
- manteiga
- leite
- 1 ovo
- pão ralado
- azeite
- alcaparras
- molho branco

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau depois de bem demolido (24 horas). Tire-lhe a pele e as espinhas e passe-o pela máquina. Faça um purê com a manteiga e leite e incorpore o bacalhau. Estenda numa tábua, junte-lhe molho branco grosso e faça um rolo. Passe-o por ovo e pão ralado e frite-o. Quando estiver dourado por todo cubra-o de molho branco com alcaparras. Leve-o ao forno quente durante 5 minutos. Sirva quente.

Bacalhau Esfiado em Cru

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- batatas
- azeite
- manteiga
- 1 cebola
- sal
- pimenta
- farinha

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar durante 1 dia. Em seguida, tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas. Conserve-as em água fria. Em cru, parta as batatas às rodelas e deixe-as em água com sal. Num tacho, faça um refogado com a cebola picada, um pouco de azeite e bastante manteiga. Quando a cebola estiver loura junte as batatas e, mantendo o tacho fechado, agite de quando em vez.

Tire as lascas de bacalhau da água e esprema-as e junte ao refogado quando as batatas estiverem cozidas. Deixe refogar o bacalhau. Estando pronto deite um pouco de farinha a engrossar o molho. Tempere com sal e pimenta e sirva.

Bacalhau Espiritual com Bechamel

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 dl de azeite
- 500 gr de pão (carcaça)
- 1 cebola
- 3,5 dl de leite
- sal, pimenta e sumo de limão
- molho Bechamel

Modo de Preparação:

Ponha o bacalhau de molho (24 horas). Em seguida, leve-o a escalfar (a água deve apenas borbulhar). Escorra-o e retire-lhe a pele e as espinhas. Faça-o em lascas. Em manteiga e azeite aloure a cebola picada. Junte o bacalhau e deixe cozer 10 minutos, mexendo sempre, de preferência com uma colher de pau. Se o bacalhau secar junte um pouco de água da cozedura. Tempere com sal, pimenta e sumo de limão. Corte o pão em fatias e ponhas de molho no leite morno.

Unte a travessa com manteiga e forre-a com uma camada de fatias de pão. Sobre esta camada coloque uma camada de bacalhau, e assim sucessivamente até terminar com uma camada de fatia de pão.

Regue com o molho Bechamel e leve ao forno a alourar cerca de 20 a 30 minutos. Sirva de imediato.

Bacalhau Espiritual

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- 4 cenouras
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de banha
- 3 pães
- leite
- 4 ovos
- sal
- pimenta
- queijo ralado
- pão ralado
- farinha

Modo de Preparação:

Demolhe o lombo de bacalhau (24 horas), retire-lhe a pele e as espinhas e passe-o pela máquina conjuntamente com as cebolas e as cenouras descascadas. Leve este preparado a alourar numa colher de sopa de azeite, uma de manteiga e uma de banha. Junte o miolo dos três pães embebidos em leite.

À parte faça um creme com 1 litro de leite, 6 colheres de sopa de farinha, manteiga, 4 gemas de ovo, sal e pimenta. Em seguida, ligue muito bem metade deste creme ao preparado de bacalhau, cebola e cenoura. Unte uma travessa com manteiga e forre-a com uma camada de bacalhau e, por cima, o restante creme. Polvilhe com queijo ralado, uns dedais de manteiga e pão ralado. Leve ao forno até que o queijo derreta e o creme aloure. Sirva de imediato.

Bacalhau Gratinado com Maionese

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 3 cebolas
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 dente de alho
- 2 ovos cozidos
- 500 gr de tomates
- 3 dl de maionese
- 1 ramo de salsa picada
- sal
- pimenta
- noz-moscada

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau, depois de demolhado. Retire a pele e as espinhas. Faça-o em lascas. Leve a cozer as cebolas, em rodela finas, na manteiga (lume brando). Quando estiverem transparentes, junte o bacalhau e o dente de alho. Mexa e tempere com pimenta e noz-moscada. Entretanto, coza os ovos e corte-os em rodela.

Numa travessa de ir ao forno disponha o preparado de bacalhau e cebolas. Cubra com maionese. Por cima espalhe as rodela de ovo cozido. Cubra com o tomate (sem pele e sem sementes) cortado às rodela. Tempere com sal e pimenta e regue com azeite. Leve ao forno quente até o tomate aloirar. Sirva polvilhado com salsa picada.

Bacalhau Guisado à Lisboa Antiga

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 500 gr de tomates
- 500 gr de cebolas
- 500 gr de batatas
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 1 colher de chá de colorau doce
- 1 ramo de salsa
- 1 dl de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe as postas de bacalhau a demolhar, durante um dia. Lave, tire a pele e as sementes e corte às rodela o tomate, a cebola, as batatas e os alhos. Escorra o bacalhau, escame-o e faça-o em filetes. Num tacho de fundo espesso coloque, em camadas alternadas, o tomate, as batatas, as cebolas, o alho e o bacalhau, até que acabem todos os elementos, sendo o último a batata. Tempere cada camada com sal e pimenta (pouco). Junte o ramo de salsa atado com as folhas de louro e polvilhe com colorau. Regue com azeite e com a manteiga. Tape o tacho e leve-o a lume brando. Deixe cozer sem mexer o tacho. Quando a batata estiver cozida o cozinhado está pronto. Sirva quente e de imediato.

Bacalhau-Lagosta

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau
- 4 cebolas
- 1 dente de alho
- 6 dl de azeite
- 150 gr de chouriço

- 100 gr de broa de milho
- 2 ovos
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar muito bem (48 horas). Num tacho com azeite deite as cebolas às rodelas finas, o dente de alho e pimenta. Junte o bacalhau inteiro na cebolada e leve alume brando para que tudo coza ao mesmo tempo. Quando a cebola estiver semi cozida adicione o chouriço às rodelas. Depois de cozido, coloque o bacalhau numa assadeira. Esfarele a broa e junte a cebola que se encontra no tacho. Espalhe este tempero sobre o lombo de bacalhau. Bata os ovos e deite-os sobre o conjunto bacalhau/cebolada. Leve ao forno para alourar ligeiramente.

Este prato deve ser acompanhado com purê de batatas.

Bacalhau-Lagosta

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 5 ovos
- 2 ramos de salsa
- 1 cebola
- 1 tomate grande
- 6 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de vinagre branco
- 1 colher de sopa de açúcar em pó
- 3 dúzias de azeitonas pretas.

Modo de Preparação:

Retire a pele e as espinhas ao bacalhau (em seco); desfie-o à mão, lave-o e esprema-o bem em várias águas frias, até que fique bem dessalgado. Coza as batatas e os ovos. Descasque e corte as batatas e 1 ovo em bocados pequeno e misture com o bacalhau. Corte os restantes ovos às rodelas. Pique a cebola e 1 ramo de salsa, junte o tomate às rodelas (sem pele e sem sementes), adicione o azeite, o vinagre e o açúcar. Mexa bem. Na travessa de ir à mesa disponha o preparado de bacalhau e as batatas e guarneça com rodelas de ovo cozido, 1 ramo de salsa picada e as azeitonas. Regue com o molho de azeite e vinagre. Sirva de imediato.

Bacalhau Minhoto

(Minho)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 750 gr de batatas 2 cebolas
- 500 gr de tomates
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro

- 3 ramos de salsa
- 2,5 dl de azeite
- 2 chávenas de chá de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 ovos
- 1 limão
- noz-moscada
- pão ralado
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Faça um refogado com as cebolas e os tomates (sem pele e sem sementes). Tempere com o alho e a salsa picados, o louro, o sal e a pimenta. Entretanto, limpe o bacalhau demolhado de pele e espinhas e lasque-o. Estando pronto o refogado, adicione-lhe 1 chávena de chá de água e o bacalhau. Deixe cozer até todo o líquido ser embebido pelo bacalhau. À parte, coza as batatas, descasque-as e passe-as pelo passador. Junte-lhes a manteiga, o leite, os ovos batidos, o sumo de ½ limão e as raspas de noz-moscada. Misture o refogado de bacalhau com este preparado e coloque-o num prato fundo. Polvilhe com pão ralado e leve ao forno a gratinar.

Bacalhau no Forno à Minha Moda

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau (lombo)
- 1 kg de batatas
- 100 gr de queijo ralado
- 100 gr de presunto
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 3 gemas de ovos
- 1 l de leite
- salsa
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Depois de demolhado (24 horas), escalde o bacalhau em 7,5 dl de leite a ferver e abafe-o cerca de 30 minutos. Escorra-o.

Descasque as batatas (em cru) e corte-as às rodelas. Pique o presunto muito pino. Unte uma assadeira com manteiga e coloque metade das batatas às rodelas. Por cima, deite o bacalhau escorrido. Polvilhe com o presunto e 50 gr de queijo ralado. Tempere com pimenta. Cubra com nova camada de batatas às rodelas. Polvilhe com o restante queijo ralado e regue com restante leite, onde desfez as gemas de ovos. Leve ao forno até as batatas estarem cozidas. Sirva de imediato, polvilhado com salsa picada.

Bacalhau Podre

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 1,5 kg de batatas
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa
- 12 ovos
- 3,5 dl de azeite
- óleo, sal, pimenta
- Polme
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de farinha

Modo de Preparação:

Demolhe, de véspera, o bacalhau. No dia seguinte, corte o bacalhau em quadrados e introduza-os em água fria e leve-os ao lume só a levantar fervura. Escorra-os imediatamente e guarde a água. À parte prepare o polme, com 1 ovo, a farinha e um pouco de água. Passe os bocados de bacalhau, bem frios, por este polme e frite-os em óleo muito quente. Ponha-os a escorrer. Descasque as batatas e corte-as às rodela finas. Tempere com sal e frite-as no óleo em que frigiou o bacalhau, apenas até ficarem cozidas.

Num tacho largo, em lume brando, faça um refogado sem grande apuro, com as cebolas às rodela finas, os alhos esmagados, o azeite, o louro e as 4 colheres de sopa de água em que ferveu o bacalhau e salsa picada. Cada camada deve ser temperada com pimenta. Agite o tacho para que os sabores se misturem. Bata os ovos inteiros só na altura de ir para a mesa. Junte-os ao refogado, em lume muito brando, e agite o tacho de cima para baixo, de modo a que os ovos cozam progressivamente e fiquem fofos.

Sirva numa travessa polvilhada com salsa picada. Acompanhe com salada de alface.

Bacalhau "Racheado" à Narcisa

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 400 gr de presunto (cortada fino)
- 4 folhas de couve galega
- 2 cebolas
- 4 tomates
- 1 ramo de salsa
- 2 dentes de alho
- pimenta em grão
- 1 folha de louro
- 6 dl de azeite

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau a demolhar, durante 24 horas. Limpe-o de pele e espinhas. Envolva-o nas folhas de couve e leve-o ao forno até a couve secar completamente. Desembrulhe o bacalhau, que se apresenta, quando saído do forno, folhado.

Introduza entre as folhas de bacalhau finas tiras de presunto. Coloque as postas assim preparadas numa assadeira e cubra-as com rodelas de cebola, pedaços de tomate (limpos de pele e semente), salsa picada, louro, alho picado e pimenta moída na ocasião. Regue com azeite. Leve a assadeira ao forno brando até o bacalhau alourar. Sirva guarnecido com presunto.

Obs. Bacalhau típico de Braga onde era confeccionado no restaurante "A Narcisa". Segundo uns, o nome "racheado" advém-lhe da forma de abrir, apresentando-se as postas como as folhas (rachas) de um folhado. Na opinião de outras trata-se de uma corruptela de "recheado", uma vez que leva tiras de presunto no meio das postas. Não há como prová-lo e saboreá-lo.

Bacalhau Sarsfield

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- batatas
- 3 cebolas
- toucinho (gordo)
- colorau doce
- pimenta
- azeite
- 2 colheres de sopa de pingue
- ovos
- azeitonas

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinhas ao bacalhau demolhado e faça-o em lascas. Em cru, parta as batatas às rodelas. Num tacho, coloque camadas de bacalhau, batatas, cebolas às rodelas, toucinho gordo cortado às tiras, colorau doce, pimenta, azeite e o pingue. Tape o tacho e leve a lume médio. Sem destapar, agite o tacho de quando em vez. Ao fim de 30 minutos retire do lume e sirva guarnecido com ovos cozidos às rodelas e azeitonas.

Bola de Bacalhau

(Alto Douro)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 500 gr de farinha
- 5 gr de fermento de padeiro
- 1 colher chá de sal
- 100 gr de manteiga
- 3 cebolas grandes

- 5 dl de azeite
- azeite para untar
- sal

Modo de Preparação:

Peneire a farinha para um alguidar, junte-lhe o fermento de padeiro desfeito num pouco de água, onde se dilui o sal. Trabalhe tudo de modo a obter uma massa dura. De seguida, adicione, amassando a pouco e pouco, a manteiga amolecida. A massa estará pronta quando se desprender das mãos e do alguidar, e fizer bolhas. Polvilhe com um pouco de farinha, tape com um pano e embrulhe num cobertor. Deixe levedar em local de sombra e temperado, até que a massa dobre o volume.

Entretanto, pique grosseiramente as cebolas e faça um refogado com azeite e as postas de bacalhau demolido, lascadas, sem pele nem espinhas. Deixe cozer até o bacalhau estar macio.

Quando a massa estiver levedada retire cerca de 2/2 e estenda-a num tabuleiro untado de azeite. Para estender a massa, molhe as mão em azeite e estique-a de modo que cubra o fundo e os lados do tabuleiro.

Por cima, disponha o refogado de bacalhau e cubra com a restante massa, também esticada. Feito isto, puxe a massa das paredes do tabuleiro para a parte de cima, dobrando as pontas para unir a massa e não deixar fugir o recheio. Unte toda a superfície da bola com mais azeite e leve a forno quente.

Bolinhos de Bacalhau

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 250 gr de bacalhau
- 200 gr de batatas
- ½ cebola
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 cálice de vinho do Porto
- 4 ovos
- sal
- pimenta
- noz-moscada
- óleo

Modo de Preparação:

Coza as batatas com casca, descasque-as e faça um purê. Coza o bacalhau, limpe-o de pele e espinhas e esfregue-o muito bem num pano grosso, até que fique desfeito em fios. Numa tigela junte o purê, o bacalhau, a cebola, a salsa picada e noz-moscada. Um a um incorpore os ovos inteiro, ligando muito bem a massa até que esta se apresente com consistência. Molde os bolos com a ajuda de duas colheres de sopa e frite-os em óleo abundante.

Obs. A receita original deste prato apareceu em 1904 no "Tratado de Cozinha e de Copa", de Carlos Bento da Maia.

Receita Original:

"Toma-se o bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com batatas cozidas e bastante salsa cortada em pedaços, e passa-se tudo pela máquina de picar. O polme resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate-se a massa, à qual se juntam as claras de ovos, previamente batidas, em castelo, liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que se tendem fazendo-se passa de uma colher para a outra (as colheres molham-se no azeite a ferver em que os bolos hão de ser fritos) e, seguida e sucessivamente, põem-se a frigar. O azeite deve ser abundante, para que os bolos mergulhem nele sem tocar o fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer."

Buchos de Bacalhau

(Beira Litoral)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de buchos de bacalhau
- 200 gr de feijão branco
- 3 cenouras
- 1 chouriço de carne
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 colher de chá de colorau
- 2 cravinhos-da-Índia
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Ponha os buchos a demolhar (24 horas). Limpe-os bem e coza-os conjuntamente com o feijão também demolhado (1 hora pelo menos). A meio da cozedura junte as cenouras lavadas e o chouriço. Entretanto, faça um refogado com o azeite, a cebola picada, os dentes de alho, o louro, o colorau e os cravinhos da Índia. Junte o refogado ao preparado anterior. Retifique o sal e tempere com pimenta. Deixe apurar um pouco e sirva.

Couves do Lagar

(Beira Baixa)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 2 couves brancas
- 600 gr de batatas
- 3 dl de azeite
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- 1 malagueta
- sal

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau (24 horas). Descasque as batatas. Coza conjuntamente as couves. Leve o restante azeite ao lume com o dente de alho, o louro e a malagueta. Deixe alourar o alho, tempere com sal e deite sobre o bacalhau, as couves e as batatas. Tape o tacho e leve a ferver ao lume. Sirva quente.

Desfeita de Bacalhau com Grão

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr de lombo de bacalhau
- 1 kg de grão
- 3 cebolas
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- azeite
- sal
- colorau doce e picante

Modo de Preparação:

De véspera, deixe o bacalhau e o grão a demolhar em recipientes separados. Coza o grão em água temperada com sal. Quando cozido, mas sem se desfazer, escorra-o e sacuda-o, para separar e retirar as partículas que o envolvem. Limpe de peles e espinhas o bacalhau e divida-o em lascas grandes.

Pique muito bem os alhos, a salsa e a cebola. Num alguidar misture o grão com estes ingredientes. Num tacho, de ir ao forno, coloque sucessivamente uma camada deste preparado e sobre ela uma camada de lascas de bacalhau, sendo a última de grão. Polvilhe, em abundância, as sucessivas camadas com colorau doce, sendo as de bacalhau - e só estas - polvilhadas com colorau picante. Regue com muito azeite até que todas as camadas estejam bem impregnadas. Leve o tacho, tapado, a forno brando. Quando o azeite começar a ferver, aguarde 15 minutos e sirva.

Iscas de Bacalhau

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr de bacalhau
- 2 ovos
- 200 gr de farinha
- 1,5 dl de água
- 1,5 dl de leite
- azeite
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deite a farinha numa tigela, faça um orifício no centro e parta os ovos para dentro dele. Misture bem. Tempere com sal e, aos poucos, acrescente o leite e a água, para que não formem grumos. Depois de bem batido, junte o bacalhau demolhado, limpo de pele e espinhas, esfiado e temperado com pimenta. Mexa muito bem e deixe repousar por 15 minutos.

Aqueça o azeite numa frigideira e vá deitando colheradas de massa. Enrole-as antes de estarem bem fritas, como se fossem omeletas.

Nota: Esta receita é originária do norte do país, embora hoje se tenha estendido a todo o território nacional. Também tem o nome de Pataniscas de Bacalhau.

Línguas de Bacalhau

(Beira Litoral)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 16 línguas de bacalhau
- 2 ovos
- farinha
- óleo

Para o molho:

- 1,5 dl de azeite
- 6 colheres de sopa de vinagre
- 1 cebola pequena
- 1 ramo de salsa
- 1 ovo cozido
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Ponha de molho as línguas de bacalhau (12 horas). Coza-as, sem temperos. Escorra-as muito bem e passe-as por farinha e, em seguida, por ovos batidos. Frite-as em óleo muito quente. Escorra-as e sirva com o seguinte molho: Pique muito bem a cebola, a salsa, o ovo cozido e misture com o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta.

Nota: Este petisco é muitas vezes servido, na Beira Litoral, com o Bacalhau Cozido.

Migas à Lagareiro

(Beira Alta)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 1 repolho
- 6 batatas
- 2 cebolas
- 2,5 dl de azeite novo
- 2 chávenas de broa de milho esfarelada

Modo de Preparação:

Demolhe as postas de bacalhau (12 horas). Descasque as batatas e as cebolas e coza-as juntamente com o repolho e as postas. Escorra parte da água da cozedura, tendo o cuidado de deixar os alimentos bem banhados na mesma água. Adicione a broa esfarelada e o azeite e sobre o lume agite o tacho de modo a misturar todos os ingredientes, dando-lhes o tradicional aspecto das migas.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 postas de bacalhau
- azeite
- óleo
- 1 cebola
- pimenta
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 ovo

Modo de Preparação:

Faça um refogado com o azeite e a cebola muito bem picada. Junte ao refogado o bacalhau demolhado e esfiado, sem pele nem espinhas, e a salsa picada. Tempere com pimenta. Deixe o refogado apurar e tire do lume.

À parte desfaça 3 colheres de sopa de farinha em água e junte um ovo inteiro. Ligue bem. Misture o bacalhau neste polme.

Leve uma sertã ao lume com óleo quente e, aos poucos (às colheradas), frite as pataniscas, que devem ficar loiras.

Pudim de Bacalhau I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 1,5 dl de azeite
- 1 cebola
- 250 gr de manteiga
- 2,5 dl de leite
- pão ralado
- salsa picada
- 6 ovos

Modo de Preparação:

Coza a posta de bacalhau, depois de bem demolhada (24 horas). Tire-lhe a pele e as espinhas e pise-a num almofariz.

Faça, entretanto, um estrugido com a cebola picada e o azeite. Logo que a cebola aloire adicione a manteiga. Leve o leite a ferver com o pão ralado. Mal ferva junte-o ao estrugido, bem como a salsa picada, a posta

de bacalhau pisada, seis gemas e duas claras de ovos batidas. Misture muito bem. Leve ao forno a alourar numa travessa untada com manteiga. Sirva de imediato.

Pudim de Bacalhau II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr de bacalhau
- 300 gr de manteiga
- 500 gr de batatas
- 3 ovos
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau durante 24 horas. Em seguida coza-o conjuntamente com as batatas. Tire a pele e as espinhas do bacalhau e descasque as batatas. Amasse as batatas e o bacalhau até que fiquem bem misturados e numa massa homogênea. Tempere com sal e pimenta. Adicione os ovos muito bem batidos e a manteiga. Numa forma untada com manteiga leve o pudim ao forno brando até estar cozido. Sirva de imediato.

Roupa Velha de Bacalhau

(Minho)

Modo de Preparação:

Este prato é por excelência natalício e típico do dia 25 de Dezembro, pelo menos no Norte do país, já que se aproveitam os sobejos do Bacalhau da Consoada - ou Cozido com Couves, ou Com Todos, como também é conhecido, para o confeccionar.

Assim, pelo meio-dia, por entre a alegria das crianças surge um cheiro forte a estrugido de cebolas às rodelas, alho picado (muito), pingue (uma ou duas colheres de sopa), uns golpes de acidulante vinagre, cominhos e, para quem relembrar a áurea época dos Descobrimentos, cravinhos-da-Índia. E tudo mergulhado no mais fino dos azeites. Depois, quando as cebolas estiverem bem loiras, é juntar o repolho cegado e o bacalhau despido de espinhas e peles, misturá-lo muito bem na sertã e colocá-lo na mesa para o gáudio do palato.

Sopa de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 1 cebola
- azeite
- pão seco
- açafrão

- manteiga
- salsa
- sal refinado
- pimenta

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau depois de demolhado. Tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas fininhas. Guarde a água em lume brando. Parta o pão para dentro de uma terrina, junte-lhe o bacalhau bem esfiado e água onde o cozeu. Tape a terrina e deixe amolecer o pão.

Faça um estrugido com a cebola muito bem picada e azeite. Quando a cebola estiver dourada adicione o pão bem amassado com o bacalhau. À parte, dilua o açafraão na água de cozer o bacalhau e junte-o à sopa: mexa bem e tempere com bastante manteiga, salsa picada, pimenta e sal refinado.

Sopa Seca de bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr de bacalhau
- 400 gr de grão
- 200 gr de pão seco
- 2 cebolas
- 1,5 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 2 l de água (aproximadamente)
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau 12 horas. Em seguida coza-o em água temperada com sal, 1 cebola descascada, o ramo de salsa e o dente de alho, também descascado. À parte, coza o grão em água e sal.

Numa assadeira, disponha camadas de pão fatiado, bacalhau às lascas (sem pele e espinhas) e grão, sendo a última camada de pão. Regue este preparado com água de cozer o bacalhau. À parte faça um refogado com a outra cebola descascada e picada, o azeite, os 2 dentes de alho também picados e umas folhas de salsa. Tempere com pimenta e deixe alourar ligeiramente a cebola. Deite o refogado sobre o preparado da assadeira (pão, bacalhau e grão), regue com mais um pouco de água da cozedura do bacalhau e leve ao forno a tostar um pouco.

Tibornada com Batatas a Murro

(Beira Alta)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau
- 800 g de batatas

- 4 dl de azeite
- 2 dentes de alho
- sal grosso
- pimenta

Modo de Preparação:

Asse na brasa o lombo de bacalhau, depois de demolhado (24 horas). Quando assado limpe-o de peles e espinhas e faça-o em lascas grandes. Leve ao forno batatas novas muito bem lavadas e muito bem polvilhadas com sal grosso. Considere-as prontas quando estaladiças e esbranquiçadas pelo sal.

Aperte uma a uma e coloque-as num tacho, onde já se encontram as lascas de bacalhau, o azeite, os dentes de alho e a pimenta. Tape o tacho e mantenha-o abafado 15 minutos, agitando-o de quando em vez. Sirva de imediato.

Bacalhau Gratinado com Brócolos

Ingredientes para 6 pessoas:

- 400 gr de brócolos
- 6 batatas médias
- 5 postas de bacalhau crescido (já demolhado 48 horas)
- 2 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 4 colheres sopa rasas de farinha
- 1 colher sopa de mostarda
- 100 gr de queijo ralado em fio
- noz moscada
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Separe os brócolos em raminhos, lave-os muito bem e coza-os em água temperada com sal. Escorra e reserve. Descasque as batatas, deite-as num tacho, cubra-as com água, tempere com um pouco de sal e leve-as ao lume. Deixe ferver durante 10 minutos e introduza depois as postas de bacalhau. Deixe cozer mais 10 minutos. Escorra o bacalhau e as batatas com uma escumadeira, coe a água da cozedura e reserve. Retire as peles e espinhas ao bacalhau e faça-o em lascas. Corte as batatas em rodela grossas.

Leve a alourar os alhos bem picadinhos em metade do azeite, junte as batatas em rodela e deixe-as alourar dos dois lados, voltando-as com a escumadeira. Retire as batatas e coloque-as no fundo de um tabuleiro de forno. Por cima espalhe os brócolos cozidos e bem escorridos. Deite o restante azeite no mesmo recipiente e junte a cebola descascada e cortada em rodela finas. Deixe a cebola alourar levemente e adicione o bacalhau em lascas. Polvilhe com farinha, mexa e regue com 6 dl de água da cozedura do bacalhau. Deixe cozinhar sobre lume brando, mexendo sempre até começar a engrossar. Tempere com sal, pimenta e noz moscada e junte a

mostarda. Mexa bem. Deite o preparado no tabuleiro, sobre os brócolos, e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno até alourar

Bacalhau com Purê de Batatas I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 1 cebola
- azeite
- batata
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau 824 horas). Tire a pele e as espinhas e esfi-o. Numa sertã, aqueça o azeite e junte o bacalhau para que coza. Adicione a cebola às rodela e deixe estalar. Tempere com sal e pimenta e coloque o refogado numa travessa. Cubra com puré, entretanto feito. Leve a forno médio a tostar ligeiramente. Sirva quente.

Mais de 150 Receitas de Bacalhau

Original extraído de

www.bacalhau.com.br

Para visualizar as receitas, utilizando-se do índice, click sobre o número da página à direita. Para retornar ao início tecle Ctrl + Home.

DICAS 247

BACALHAU À PORTUGUESA	248
BACALHAU À CONGREGADO	248
BACALHAU À ALSACIANA	248
BACALHAU À ESPANHOLA	249
BACALHAU À ARAGONESA	249
BACALHAU COM CAPOTE	249
BACALHAU GRATINADO COM CREME	250
BACALHAU À BATALHA REIS	250
BACALHAU ALBARDADO	250
BACALHAU À BENEDITINO	251
BACALHAU À MODA DO PORTO	251
BACALHAU À BISCAINHA	251
BACALHAU À PORTUENSE	252
BACALHAU À «BONNE FEMME»	252
BACALHAU ASSADO	252
BACALHAU À CÁDIS	252
BACALHAU ASSADO NO FORNO	253
BACALHAU À «CHANTILLY»	253

BACALHAU DE CEBOLA À ALENTEJANA	253
BACALHAU À CONSELHEIRO	253
BACALHAU ENCOBERTO	254
BACALHAU À COZINHEIRA	254
BACALHAU EM BOLOS ENFOLADOS	255
BACALHAU À ERICEIRA	255
BACALHAU EM CROQUETES	255
BACALHAU À HOTELEIRA	256
BACALHAU DE CALDEIRADA	256
BACALHAU À INGLESA	256
BACALHAU FOFO	257
BACALHAU À LAVRADORA	257
BACALHAU COM TOMATES	257
BACALHAU ALBARDADO À MODA DE AGUEDA	257
BACALHAU DE FRICASSÊ	258
BACALHAU À «MALTRE D'HÔTEL» COM MARISCO	258
BACALHAU EM SONHOS	259
BACALHAU À GOMES DE SÁ	259
BACALHAU À MINHA MODA	259
BACALHAU AO GRATÉM	260
BACALHAU PANADO E FRITO	260
BACALHAU RECHEADO	260
BACALHAU AO GRATÉM À PROVENÇAL	261
BACALHAU À PARISIENSE	261
BIFES DE BACALHAU	261
BACALHAU À PROVENÇAL	262
BACALHAU COM ALHOS FRANCESES	262
BACALHAU COM COUVE-FLOR À TRANSMONTANA	263
BACALHAU COZIDO	263
BACALHAU COM MOLHO DE AZEITE	263
BACALHAU COM MOLHO DE ERVAS PICADAS	264
BACALHAU COM MOLHO PICANTE	264
BACALHAU COMO NÓS GOSTAMOS	264
BACALHAU COM OVOS DE CAPOTE	265
BACALHAU COM QUEIJO	265
BACALHAU DE ABADE	265
BACALHAU DE CEBOLADA À DIPLOMATA	266
BACALHAU DE CEBOLADA SECO	266
BACALHAU DELICIOSO	266
BACALHAU DE SEGREDO	267
BACALHAU DO CÉU	267
EMPADÃO DE BACALHAU	267
BACALHAU EM SALADA	267
ROLO DE BACALHAU	268
SANDUÍCHES BACALHAU	268
BACALHAU COM ARROZ	268
TORTA DE BACALHAU	269
BACALHAU VERDE	269
BACALHAU EM AÇORDA	269
BACALHAU EM AÇORDA À ALENTEJANA	270
BACALHAU COM TOMATES E ARROZ	270
BACALHAU EM ARROZ À MODA DE CRATO	270
BACALHAU À ANTONIO LEMOS	271
BACALHAU EM CONCHINHA	271

BACALHAU À SALAZAR	271
BACALHAU DO NATAL	272
BACALHAU À MODA DE LAMEGO	272
BACALHAU FARDADO	272
BACALHAU À SEVILHANA	272
ENSOPADO DE BACALHAU	272
FILETES DE BACALHAU	273
FILETES DE BACALHAU EM SURPRESA	273
BACALHAU FRITO DE FRICASSÊ	274
BACALHAU GUISADO COM BATATAS	274
LÍNGUA DE BACALHAU	274
MIGAS DE BACALHAU	275
BACALHAU RECHEADO	275
BACALHAU RECHEADO COM CARNE	276
BACALHAU ESPANHOL	276
BACALHAU À LA KAZUELA	276
BACALHAU AO VINHO DO PORTO	277
BACALHAU PORTO REI	277
BACALHAU À LAGAREIRA	278
BACALHAU DOURADO	278
BACALHAU DE PANELA	279
BACALHAU DE FORNO	279
SALADA DE BACALHAU	280
SUFLÊ DE BACALHAU	281
FRIGIDEIRA DE BACALHAU	282
BOLINHOS À FRANCESA	282
BACALHAU ASSADO NA GRELHA COM SALADA DE FEIJÃO FRADE	283
BACALHAU À GOMES DE SÁ	283
LOMBOS DE BACALHAU FRESCO	284
BACALHAU FRESCO NA GRELHA COM MAIONESE	284
TORTILHA DE BACALHAU FRESCO	285
BACALHAU FRESCO COM CIDRA	285
RABO DE BACALHAU FRESCO RECHEADO	286
ALMÔNDEGAS DE BACALHAU FRESCO	287
BACALHAU FRESCO COM ALHADA À GALEGA	287
BACALHAU FRESCO EM VAPOR DE MANJERICÃO	288
BACALHAU CREMOSO GRATINADO	288
BACALHAU RECHEADO À MODA DE MONÇÃO	289
BACALHAU NO FORNO À ANTIGA	290
ESQUEIXADA DE BACALHAU À ESPANHOLA	290
TOMATES RECHEADOS COM BACALHAU	291
BACALHAU COM AIPO	292
BACALHAU À BISCAINHA	292
SONHO DE BACALHAU	293
BACALHAU COM ARROZ À PORTUGUESA	294
BACALHAU AO BRÁS	295
BACALHAU À BEIRA-ALTA	296
BACALHAU AO CONDE	296
BACALHAU À GOMES DE SÁ	297
BACALHAU À DIZINHA	297
BACALHAU VERDE	298
MOUSSE DE BACALHAU E CENOURA	299
BACALHAU DESFIADO AO CREME DE LEITE	299
BACALHOADA	300

BACALHAU GRATINADO COM AIPO E REQUEIJÃO	300
BACALHAU DESFIADO COM OVOS DE CODORNA	301
BACALHAU DESFIADO COM BERINJELA, ABOBRINHA E ASPARGOS FRESCOS	302
LOMBO DE BACALHAU COZIDO COM LEGUMES	302
BACALHAU ORIENTAL	303
SALADA DE BACALHAU	304
POSTA DE BACALHAU NA BRASA COM MOLHO DE TOMATE RALADO	305
RATATOUILLE E BACALHAU DESFIADO	305
BACALHAU NA BRASA NA FOLHA DE REPOLHO ROXO E SABAYON DE AGRIÃO	306
PANQUECA DE BACALHAU	307
CANELONI DE BACALHAU AUX GRATIN SAUCE COCONUT	308
GNOCCHI DE BACALHAU	309
RONDELLI DE BACALHAU	309
TORTA DE BACALHAU	310
QUICHE DE BACALHAU E BACON	311
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão	312
Bacalhau desfiado com Ovos de Codorna	312
Bacalhau Desfiado com Berinjela, Abobrinha e Aspargos Frescos	313
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes	314
Salada de Bacalhau	314
Posta de Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado	315
Ratatouille de Bacalhau Desfiado	316
Bacalhau à Espanhola	317
Bacalhau à moda do Rei	317
Bacalhau à Portuguesa	318
Bacalhau do Abade	318
Bolinhos de Bacalhau	319
DICAS SOBRE O BACALHAU	319
A classificação do bacalhau	320
Como identificar o bacalhau tipo code ou porto	320
Armazenamento	321
Dessalgue do bacalhau	321
Como limpar e preparar o bacalhau	323
Congelamento	323

RECEITAS DE BACALHAU

<http://www.bacalhau.com.br>
DICAS

- A espinha dorsal do bacalhau fresco é muito dura e pode ser difícil de cortar bem as postas. É melhor pedir para que seja cortado na hora da compra.
- Não esquecer que o peixe deve ser servido o mais cedo possível depois de ter sido preparado.
- O verdadeiro bacalhau, depois de cozinho, solta as fatias sem esfarelar.
- Coloque no forno coberto com papel alumínio para não ressecar as postas.

BACALHAU À PORTUGUESA

Dividir o bacalhau fresco em postas de 250 grs.; temperá-las com sal e pimenta.

Dispô-las numa caçarola de saltear, contendo (para cinco postas) 100 grs. de manteiga, 1 dl. de azeite, 100 grs. de cebola picada e refogada em manteiga, um pequeno dente de alho esmagado, duas pitadas de salsa migada, 750 grs. de tomates migados e sem sementes, 100 grs. de arroz, cozido em três quartos de água salgada e 2 dls. de vinho branco; cobrir a caçarola; pôr sobre lume vivo a cozer durante dez minutos sem destapar. Passado este tempo, destapar a caçarola para fazer a redução, que deve estar pronta sempre ao mesmo tempo que o peixe, cuja cozedura completa exige dezoito minutos.

Disponer o peixe numa travessa e cobri-lo com o molho e a guarnição.

BACALHAU À CONGREGADO

(PORTO)

Toma-se bacalhau cru, depois de posto de molho, parte-se em lascas e batatas cruas em rodas. Deita-se num tacho ou numa caçarola uma camada de rodas de cebola com um ramo de salsa, dentes de alho em rodas, cravo, pimenta e outra camada de bacalhau e rodas de batata. Por cima destas duas camadas deita-se uma porção de bom azeite que quase cubra a mistura. Leva-se a caçarola tapada a lume brando, agitando-a até que o bacalhau esteja cozido.

BACALHAU À ALSACIANA

Fazer cozer segundo a regra, o bacalhau dessalgado; tirar-lhe a pele e as espinhas, colocar num prato quente e rodear de batatas descascadas, já cozidas.

Pôr numa frigideira um bocado de manteiga fresca proporcionada à quantidade de bacalhau; cortar uma cebola em rodela finas, dourá-las na manteiga quente sem deixar enegrecer; juntar um punhado de miolo de pão, dourá-lo igualmente e deitar tudo sobre o bacalhau e as batatas; polvilhar com finas ervas muito picadinhas. Servir muito quente.

BACALHAU À ESPANHOLA

Coze-se primeiro o bacalhau com batatas; pica-se uma cebola e leva-se ao lume com azeite, deixando-o aloirar; juntam-se-lhe bastante tomate, limpo de pele e de sementes, alguns dentes de alho, sal, pimenta, salsa picada e um pouco de farinha desfeita na água em que se cozeu o bacalhau. Logo que o tomate esteja cozido e desfeito, tira-se do lume, corta-se o bacalhau em lascas, as batatas em rodas e pimentos assados, limpos de peles e de sementes, às tiras. Põem-se, numa travessa de ir ao forno, camadas alternadas de bacalhau, batatas e pimentos, deita-se-lhe o molho por cima e leva-se ao forno a corar.

BACALHAU À ARAGONESA

Cozer um pouco de bacalhau bem dessalgado (preferir o lombo) e algumas batatas; depois destas cozidas, deixar esfriar.

Fazer um refogado com cebola picada, um ou dois dentes de alho, uma folha de louro, um ramo de salsa e bastante azeite, uma pitada de pimenta e uma colher de colorau do doce; estando pronto, desfazer o bacalhau em lascas e partir as batatas em rodela delgadas.

Arrumar numa travessa de ir ao fogo, em camadas alternadas de bacalhau e de batatas e sobre esta deitar o refogado, e continuar assim até que a travessa esteja cheia, terminando sempre por camada de batata, sobre a qual se deitam, além do refogado, gema de ovo, pão ralado e queijo parmesão ralado. Levar ao forno a aloirar e servir.

BACALHAU COM CAPOTE

Cozer o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas miudinhas; cozer batatas e cortá-las em lascas.

Pôr ao lume uma frigideira com azeite, deitar dentro do azeite um dente de alho inteiro e, em começando a aloirar, retirá-lo; pôr então no azeite duas cebolas grandes cortadas em rodela muito fininhas, e, em estas estando loiras juntar-lhes o bacalhau, as batatas e temperar com pimenta, salsa muito picada e sal, se precisar.

Noutra frigideira grande, deitar um bocado de manteiga; bater seis ovos como para omelete e deitá-los na manteiga, deixando-os estender por toda a frigideira.

Fazer com o bacalhau e as batatas um rolo que se põe dentro dos ovos e embrulhar de forma que estes tapem o bacalhau; em seguida tirar para uma travessa e cobrir com molho branco ou molho de tomate.

BACALHAU GRATINADO COM CREME

Cozem-se 750 grs. de bacalhau e tiram-se-lhe espinhas e peles, desmanchando-o em pequenas lascas.

Também se cozem 500 grs. de batatas, pelo vapor ou em água, cortando-as em rodela.

Cozem-se três ovos que se cortam em rodas finas. Põem--se as batatas e o bacalhau num prato de ir ao forno, em camadas alternadas, com meio litro de molho bechamel ou molho mornay (veja Molhos e Saladas). A última camada deve ser de molho e a penúltima de rodela de ovos cozidos, sal, pimenta, queijo parmesão ou gruyère, ralados, e vai ao forno a corar. Se juntarmos ao molho, depois de pronto, duas gemas cruas, fica mais saboroso.

Também se podem substituir as rodela de batatas por purê das mesmas.

BACALHAU À BATALHA REIS

Cozer batatas com a pele, e um ou dois ovos durante dez minutos.

Estando o bacalhau bem dessalgado, assá-lo.

Descascar as batatas, dispô-las numa travessa, e juntar também o bacalhau aos bocadinhos, e as claras dos ovos.

Preparar um molho, esmagando as gemas numa tigela, juntar alhos muito picadinhos, pimenta e bastante azeite, e bater tudo muito bem até formar um creme espesso.

Na ocasião de se servir, deitar um molho sobre o bacalhau e guarnecer com raminhos de salsa.

BACALHAU ALBARDADO

Depois de escamado o bacalhau, coze-se, limpa-se de espinhas, corta-se em lascas delgadas de forma regular, que se envolvem em massa de frigar (farinha de trigo, ovo batido e salsa picada) e põe-se em lascas, assim cobertas, a frigar em azeite fervente.

Pode servir-se com batatas fritas, com esparregado ou com salada.

BACALHAU À BENEDITINO

Estando o bacalhau bem dessalgado, cozê-lo segundo a regra, escorrê-lo, tirar-lhe as peles e as espinhas, dividir em lascas, e secá-las no forno .

Cozer 600 grs. de batata e pisá-las no almofariz juntamente com o bacalhau, juntar à massa, pouco a pouco, 2 dls. de azeite fino e meio litro de leite fervente (a massa deve ficar mole).

Pôr num prato de ir ao forno, untado com manteiga, alisar muito bem, deitar-lhe por cima manteiga derretida e levar ao forno a corar.

BACALHAU À MODA DO PORTO

Dessalgar o bacalhau e dividi-lo em lascas; descascar batatas cruas e cortá-las em rodela.

Deitar num tacho uma camada de rodas de cebola, um ramo de salsa, rodas de dentes de alho, cravo de cabecinha, pimenta, uma camada de bacalhau e uma de rodas de batatas; cobrir tudo com azeite fino e levar o tacho tapado a lume brando, agitando-o até que o bacalhau esteja cozido.

BACALHAU À BISCAINHA

Dessalgar bem o bacalhau, dividi-lo em bocados, passá-los por farinha e frigi-los em azeite.

Cortar cebolas em rodela e deitá-las em azeite bem quente; em começando a aloirar, juntar-lhe tomates pelados e sem sementes, cortados aos bocados, pimentos morrones sem sementes e previamente fritos em azeite ou grelhados, dois dentes de alho esmagados e um raminho de tomilho, louro e salsa.

BACALHAU À PORTUENSE

Cozer o bacalhau, segundo a regra; tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas e misturar com bocados de batata cozida, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com salsa picada e uma pitada de pimenta; passar na máquina de picar.

Pôr ao lume, numa frigideira, uma porção de azeite fino; em estando a ferver, juntar a massa preparada e misturá-la bem com o azeite, ligando-a em seguida para formar um bolo, que se retira do lume, quando começa a aloirar.

Pode-se perfumar o azeite, juntando-lhe dentes de alho picados que se retiram quando loiros.

BACALHAU À «BONNE FEMME»

Untar com manteiga um prato de gratém, cobrir-lhe o fundo com 100 grs. de cogumelos crus migados, uma pequena colherada de molho picante e uma colherada de salsa picada; pôr quatro postas de bacalhau fresco no prato preparado, molhar com 1 dl. de vinho branco e algumas colheradas de água, temperar e pôr sobre o peixe com o molho por diversas vezes.

Retirar o peixe para um outro prato de ir ao forno, fazer reduzir, separadamente, o molho da cozedura; juntar-lhe uma colherada de maizena e 50 grs. de manteiga fresca.

Deitar o molho, reduzido, sobre o bacalhau e levar a forno muito quente

BACALHAU ASSADO

Depois de escamado o bacalhau, enxuga-se, leva-se à grelha a assar, servindo-se em seguida quente, com bom azeite e dentes de alho, acompanhado com batatas assadas no forno (com casca), tendo sido previamente lavadas.

As postas que saem da grelha assadas devem, sem perda de tempo, ser espicaçadas com dois garfos antes de regadas com azeite para que este penetre no bacalhau, tornando-o macio.

BACALHAU À CÁDIS

Dividir o bacalhau em lascas miúdas e finas.

Refogar em azeite, cebola picada, salsa e um pouco de manteiga, fazer um creme bem temperado.

Num prato de ir ao forno, dispor o bacalhau às camadas, entremeadas com camadas de creme, de modo que a última seja de creme, cobrir com queijo ralado e levar a forno muito quente.

BACALHAU ASSADO NO FORNO

Cozer o bacalhau segundo a regra; em seguida, colocar as postas numa travessa de ir ao forno, com azeite, dentes de alho picados, pimenta, sumo de limão e miolo de pão ralado; levar ao forno e assar.

BACALHAU À «CHANTILLY»

Dessalgar completamente 500 grs. de bacalhau, cozê-lo, e depois tirar-lhe as espinhas e desfiá-lo.

Levar ao lume, numa caçarola, 300 grs. de manteiga fresca; em estando derretida, juntar-lhe o bacalhau e mexer muito bem com uma colher de pau, para o bacalhau absorver a manteiga toda, juntar duas batatas cozidas e desfeitas; em estando tudo bem ligado, misturar com uma ou duas colheres de nata (se a massa ficar muito grossa, juntar um pouco de leite). Retificar o tempero de sal se houver necessidade e servir numa travessa água guarnecida com filetes de miolo de pão frito ou filetes de massa folhada.

BACALHAU DE CEBOLA À ALENTEJANA

Põe-se de véspera o bacalhau a dessalgar, e depois desfia-se. Em seguida faz--se um refogado com farinha de trigo desfeita em água e vinagre, tapa-se a caçarola, deixa-se cozer em lume brando até que o molho fique bastante grosso e reduzido.

BACALHAU À CONSELHEIRO

Dessalgar muito bem um lombo de bacalhau (sem espinhas), pô-lo numa caçarola, durante duas horas, bem coberto de leite, em seguida, levá-la ao lume no mesmo leite, juntando-lhe uma boa colher de manteiga com sal e deixando cozer. Estando cozido, dispor o bacalhau num prato de ir ao forno .

A parte, engrossar leite com farinha até se obter um creme espesso, cobrir o bacalhau com este creme, polvilhar com muito pão ralado até fazer côdea e espalhar por cima bocados de manteiga e levar ao forno a corar. Servir quente, guarnecido com salada de alface, conserva, azeitonas e alcaparras.

BACALHAU ENCOBERTO

Empregar lombo de bacalhau muito bem dessalgado; limpar com um pano até ficar completamente seco.

Desfazer um pouco de farinha em leite e água morna, em partes iguais; juntar manteiga, sumo de limão, pimenta moída e um ovo; bater tudo até ficar bem ligado.

Numa frigideira grande, deitar bastante azeite e levar ao lume; em fervendo, deitar o creme dentro, espalhando--o por toda a superfície, e no meio do creme pôr logo o bacalhau; deixar cozer um pouco o creme e ir levantando este com uma espátula, em toda a volta, deitando por cima do bacalhau até formar uma espécie de pastelão; estando loiro dum lado, virar do outro; estando bem frito e loiro, retirar e pôr numa travessa bem escorrido.

No azeite que resta, deitar bastante cebola, salsa muito picada, pimenta e alho estalado no azeite e uma colher de polpa de tomate.

Servir, guarnecendo o prato com azeitonas, conserva e salada e à parte o molho.

BACALHAU À COZINHEIRA

Dessalgar bem um pedaço de bacalhau, escaldá-lo e parti-lo em lascas. Preparar um polme com leite, sal e farinha de trigo, com a consistência de creme, passar neste polme as lascas do bacalhau e em seguida fritá-las em azeite.

Num tacho, pôr uma camada de rodas de cebola, bem cobertas de azeite e temperadas com sal e pimenta. Por cima ir acamando as lascas de bacalhau fritas.

Estando acamado todo o bacalhau, levar o tacho a lume brando para cozer a cebola. Depois de pronto serve-se.

BACALHAU EM BOLOS ENFOLADOS

Toma-se bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com bata-tas cozidas e bastante salsa, e passa-se tudo pela máquina de picar. A massa resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate--se a massa, à qual se juntam as claras dos ovos, previamente batidas em castelo, liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que se estendem fazendo passar de uma colher para a outra (as colheres molham-se no azeite fervente em que os bolos hão de ser fritos), em seguida e sucessivamente, põe-se a frigar.

O azeite deve ser abundante para que os bolos mergulhem nele sem tocar no fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer.

BACALHAU À ERICEIRA

Escolher bacalhau do melhor e cortar uma posta alta e limpa de pele e espinhas, escaldar e dessalgar durante 24 horas, depois cozê-lo, levando-o ao lume em água fria, na qual se deitam duas cabeças de nabos, um ramo de salsa, dois grãos de pimenta e uma folha de estragão.

Cozer batatas e ovos e cortar tudo em rodelas.

Preparar um molho tártaro, acrescentar uma colher de polpa de tomate e três colheres de nata batida.

Cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, à mão, misturar com as rodelas de batatas e de ovos, saltear com manteiga até aloirar, deitar-lhe o molho por cima, mexer com uma colher de pau e levar a lume brando. Servir quente.

BACALHAU EM CROQUETES

Empregar bacalhau cozido, picar muito fino, juntar-lhe depois um refogado de cebola, salsa picada e uma pitada de pimenta, fazendo o refogado com manteiga e pouco azeite; estando bem ligado, juntar-lhe um pouco de molho de fricassê sumo de limão e deixar esfriar.

Estando a massa fria, tirar com uma colher a porção suficiente para um croquete; dividir assim toda a massa; em seguida meter, um a um, dentro duma vasilha com pão ralado, ir-lhes dando o feitio com a mão para ficarem bem cobertos de pão ralado; passá-los depois, um a um, por ovos batidos inteiros (gemas e claras); em seguida voltam ao pão ralado e

depois depositam-se num tabuleiro polvilhado com pão ralado. Na ocasião de servir, frigir em azeite ou banha de porco.

BACALHAU À HOTELEIRA

Dessalgar bem três ou quatro postas de bacalhau, cozer sem fervura, deixar esfriar e tirar as espinhas.

Pôr numa caçarola, desfaze-lo ligeiramente, misturar com manteiga em bocadinhos (100 grs. de manteiga por 450 grs. de bacalhau), sobre lume muito brando, simplesmente até que a manteiga dissolvida esteja misturada, terminar por pôr o sumo de limão e salsa picada.

Servir numa terrina.

BACALHAU DE CALDEIRADA

Deitar num tacho rodela de cebola; sobre estas, dispor pequenas postas de bacalhau delgado e bem dessalgado, e rodas grossas de batata; cobrir com rodela de cebola; regar com azeite, juntar tirinhas de alho, pimenta e rodas de tomate; cobrir o tacho e levar ao lume brando, não destapando até estar pronto, mas sacudir o tacho para se não pegar.

BACALHAU À INGLESA

Dessalgar o bacalhau, cozê-lo segundo a regra, metendo em água fria e, em levantando fervura, conservá-lo ao lume durante um quarto de hora, sem ferver; em seguida, escorrer-lhe a água.

Dispor num prato, acompanhado de manteiga derretida e salsa picada. Ao mesmo tempo, servir batatas, cozidas ao natural, à inglesa.

BACALHAU FOFO

Dessalgar lombo de bacalhau e cortar em quadrados com três centímetros de alto, e tirar-lhe as espinhas.

Fazer um polme com três colheradas (sopeiras), bem cheias de farinha, duas gemas de ovos, sal e um pouco de água.

Bater as claras em castelo e juntar à massa que deve ficar consistente.

Passar os bocados de bacalhau no polme e, com o auxílio de duas colheres, deitá-los em azeite ou banha bem quente, em quantidade suficiente para não tocarem o fundo da caçarola.

Servir imediatamente.

Dá muito bom resultado juntar ao polme uma porção grande de queijo parmesão ralado.

BACALHAU À LAVRADORA

Depois de cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, deitar num tacho com batatas cozidas, dividi-las em quartos, couve tronchuda da Póvoa ou do Douro, cortar, em bocados, rodas de cenoura e rodela de ovos cozidos duros, bastante azeite, colorau doce, pimenta e alhos picados, cozer ao

lume, mexendo de vez em quando para que tudo coza por igual, deixar apurar.
Servir quente, guarnecendo com folhas de alface.

BACALHAU COM TOMATES

Dessalgar o bacalhau e diluí-lo em bocados; picar uma cebola, pô-la num prato de ir ao forno, dourar ligeiramente com muito azeite; juntar os bocados de bacalhau, assim como alguns tomates sem pele e em bocados, um ramo de salsa com um dente de alho e meia folha de louro, temperar com pimenta; tapar o prato e cozer o bacalhau com lume por cima e por baixo, mas muito lentamente.

Ao sair do forno, servir imediatamente.

BACALHAU ALBARDADO À MODA DE AGUEDA

Partir o bacalhau em filetes grossos, bem dessalgado e escorrido, envolver os filetes em ovo batido e fritar em azeite.
Fazer um refogado com azeite, cebola picada, pimenta e algumas colheres de água; tendo fervido um pouco, temperar com sal e engrossar com gemas de ovos batidos em bom vinagre.

Dispor os filetes de bacalhau numa travessa e regá-los por cima com molho, polvilhar depois com salsa crua picada e pitadas de mostarda.

BACALHAU DE FRICASSÊ

Coze-se o bacalhau, limpa-se de pele e de espinhas, envolve-se em farinha de trigo, molha--se em ovo batido e frigi-se em bom azeite, no qual também se frigem rodas de batatas.

Tira-se o bacalhau e as batatas, e deitam-se no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta em pó e dentes de alho esmagados; quando a cebola estiver levemente loura acrescenta-se o molho com a água da cozedura do bacalhau, na qual se tem desfeito um pouco de farinha; deixa--se ferver de novo, até cozer a farinha, deita-se outra vez o bacalhau e as batatas, deixa-se levantar de novo a fervura, tira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco, deita-se-lhe gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão, mexe-se tudo depressa para que o ovo não possa talhar, leva-se mais uma vez ao lume, a cozer esse ovo, e serve-se.

BACALHAU À «MALTRE D'HÔTEL» COM MARISCO

Cozem--se 500 grs. de bacalhau, e desfaz-se em lascas, camarões, ostras, mexilhões, amêijoas e quaisquer outros mariscos.

Deitar o bacalhau numa caçarola e juntar-lhe os mariscos, 500 grs. de manteiga, salsa picada, sumo de três ou quatro limões e uma pitada de pimenta; levar ao lume, mexendo sempre, de baixo para cima, e, fervendo um quarto de hora, tirar para fora do lume.

Servir numa travessa com batatas desfeitas.

BACALHAU EM SONHOS

Em meio litro de água, deitar manteiga em quantidade igual ao volume de uma noz e um pouco de sal; pôr ao lume e deixar ferver; depois retirar, deixar arrefecer, juntar farinha de trigo em quantidade igual à da água; levar ao lume, deixar cozer e retirar para arrefecer; juntar então bacalhau cozido, desfiado, em quantidade igual a um terço do volume da mistura da farinha, água e seis ovos; bater tudo muito bem; depois juntar uma colherada (sopeira) de fermento, mexendo rapidamente, e só o suficiente para o misturar.

Num tacho com azeite a ferver, deitar a massa em bocados e frigir.

Pode deixar-se a massa preparada de um dia para o outro sem se juntar o fermento, e ir deitando este só no momento de fazer a fritura dos sonhos, ficando assim estes muito melhores.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Bacalhau cozido, cortado aos bocadinhos, batatas cozidas e cebolas cruas cortadas às rodelas; deitar tudo dentro do tacho com azeite e pimenta, refogar bem, tendo o tacho bem coberto com a tampa.

Servir quente.

BACALHAU À MINHA MODA

Dessalgar bem um lombo de bacalhau. Num tacho, colocar rodelas de cebolas e por cima o bacalhau, cobrir com azeite fino e um pouco de pimenta, e deixar cozer bem.

Na ocasião de servir, dispor o bacalhau numa travessa, ladeando com purê de batata, e cobrir tudo com o molho obtido, juntando uma gema de ovo ao molho em que se cozeu o bacalhau.

Servir quente.

BACALHAU AO GRATÊM

Cozido o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, e desfiá-lo. Meter o bacalhau numa caçarola e esmagá-lo com uma colher; estando em massa, juntar um bocado de manteiga, depois algumas colheres de nata crua ou de molho Bechamel, delgado; feita a mistura, juntar batatas cozidas em água salgada, descascadas e esmagadas com manteiga e em quantidade igual a metade do volume do bacalhau; temperar, juntar um pouco de noz moscada e uma pitada de casca de limão picada.

Deitar num prato de ir ao forno, ou em forma untada com manteiga e polvilhada com pão ralado fino; polvilhar a parte superior também com pão ralado e cozer no forno durante vinte e cinco minutos.

Tirar da forma e servir.

BACALHAU PANADO E FRITO

Empregar:

Bacalhau 750 grs.; Pão duro, ralado -250 grs.; Azeite 3 dls. Ovo inteiro
Fórmula: Dividir o bacalhau em bocados regulares, contando um bocado por pessoa; cozer segundo a regra.

Estando cozidos, retirá-los um a um, com uma escumadeira, e dispô-los sobre um pano estendido; tirar-lhes a pele, as espinhas, etc.; em seguida, panar segundo a regra.

Frigir em azeite, evitando que os bocados de bacalhau toquem no fundo da caçarola para se não queimarem; em estando loiros, retirar e depois dispor em círculo num prato sobre guardanapo.

Servir acompanhado com molho de tomate, em molheira à parte.

Pode servir-se, dispondo-o em turbante em volta duma guarnição de legumes ligados com manteiga.

BACALHAU RECHEADO

Dessalgar um bacalhau inteiro, pequeno, em cru, e cozer-lhe na barriga um recheio preparado da seguinte forma:

Fazer um refogado com cebola, salsa e pimenta, depois molhar com a água em que se cozeram mexilhões, amêijoas, ou outro marisco e engrossar com farinha. Estando o bacalhau cheio com este recheio, levar ao forno numa frigideira, na qual se deita azeite e umas rode-las de cebola; untar o bacalhau com manteiga.

Servir, desengordurando o molho e deitando-lhe umas gotas de sumo de limão.

BACALHAU AO GRATÉM À PROVENÇAL

Dessalgar um bocado de bacalhau do lado do rabo, raspá-lo do lado da pele e limpar com um pano.

Polvilhar o fundo dum prato de gratém com uma camada de miolo de pão ralado, misturado com uma pitada de flores de funcho picadas; regar bem o pão com azeite virgem fino e o sumo de sete a oito limões; pôr então o bacalhau no prato com a pele para baixo, polvilhar com pimenta e cobri-lo com miolo de pão ralado, regar com azeite, meter em forno a fogo moderado, cozer o bacalhau, regando-o muitas vezes com o caldo da cozedura.

BACALHAU À PARISIENSE

Cozer o bacalhau segundo a regra; escorrer, tirar todas as espinhas e dividir em bocados.

Picar uma cebola, metê-la numa caçarola baixa com manteiga e cozer em lume brando, sem corar; juntar o bacalhau, retirar logo a caçarola do lume, agitar a mesma a fim de ligar o bacalhau com a manteiga; à medida que esta for absorvida, juntar mais pouco a pouco até à quantidade de 200

grs., sem deixar de agitar a caçarola, temperar com um bocadinho de noz moscada, juntar o sumo de um limão e um pouco de salsa picada.

BIFES DE BACALHAU

Cozer bem o bacalhau, segundo a regra, escorrer e deixar arrefecer. Deitar numa frigideira rodas de cebola, azeite, alho, pimenta e salsa, levar ao lume, fazer corar a cebola e juntar de vez em quando algumas gotas de água que cozeu o bacalhau; em estando pronto, juntar uma colher de vinagre e retirar do lume. Dividir o bacalhau em bocados, não muito pequenos, embrulhar em farinha de trigo e frigar em banha ou azeite. Depois de fritos, misturá-los com o molho preparado, levar de novo ao lume a ferver um pouco para o bacalhau ser repassado pelo molho. Servir com batatas.

BACALHAU À PROVENÇAL

Cozer 600 grs. de bacalhau grosso, segundo a regra, tirar-lhe as espinhas e a pele negra; desfiá-lo e pisá-lo num almofariz, juntar-lhe duas colheradas de molho picante; estando em massa, incorporar-lhe, pouco a pouco, um copo e meio de azeite fino, alternando o azeite com algumas gotas de sumo de limão. Estando a massa mole, mas compacta e bem ligada, metê-la numa caçarola, juntar-lhe um bocado de alho, bem esmagado, aquecê-la sem deixar de a trabalhar, e, estando quente, incorporar-lhe uma colherada de nata crua, juntar o sumo de um limão, uma pitada de salsa e um pouco de pimenta. Servir num prato quente guarnecido com bocados de miolo de pão frito ou de massa folhada.

BACALHAU COM ALHOS FRANCESES

Cortar transversalmente oito alhos franceses em rodela com um centímetro de espessura e estufá-los lentamente com manteiga, em caçarola, com um bocadinho de alho vulgar esmagado e um raminho de salsa guarnecido. Estando estufados, acrescentar com um copo de água, temperar ligeiramente com sal e pimenta; fazer ferver e juntar-lhe 100 grs. de azeitonas pretas escalfadas. Frigar em azeite bocados de bacalhau (800 grs.) de 200 grs. cada um, previamente cobertos de farinha, escorrer e dispor num prato de barro, de ir ao forno, cobrindo-os com os alhos franceses preparados, retirando o raminho guarnecido e deixando abeberar cinco minutos, polvilhando com salsa picada.

BACALHAU COM COUVE-FLOR À TRANSMONTANA

Cozer o bacalhau, segundo a regra; estando cozido, retirá-lo do caldo. No mesmo caldo cozer couves tronchudas do Douro; em estas estando bem cozidas, juntar-lhe o bacalhau sem espinhas e dividi-lo em bocados pequenos, deixar ferver tudo bem e por fim temperar com molho composto de azeite, cebola picada, alhos, vinagre forte, tudo refogado antes de se juntar ao bacalhau e tendo previamente escorrido a água. Servir quente, sem água.

BACALHAU COZIDO

Dessalgar bem o bacalhau, pô-lo numa caçarola coberto com água fria e deixar cozer em lume brando; levantar fervura, espumar e afastar para o lado de modo a continuar a cozedura sem ferver durante quinze a vinte minutos, com a caçarola sempre tapada. Servir só ou acompanhado de batatas cozidas, vagens, cebolas, couves, grelos, etc., e com molho que se desejar.

BACALHAU COM MOLHO DE AZEITE

Dessalgar o bacalhau (500 grs.), enxugá-lo e metê-lo numa caçarola com algumas colheradas sopeiras de leite, um pouco de sumo de limão (facultativamente), um dente de alho e a quantidade de água necessária para cobrir o bacalhau; tapar a caçarola, pôr ao lume e, logo que levantar fervura, espumar e deixar cozer lentamente sem ferver, durante vinte a trinta minutos, conforme a espessura do peixe.

Descascar vinte batatas pequeninas, metê-las numa caçarola e, logo que o caldo do bacalhau estiver bem espumado, deitar algumas colheradas sobre as batatas, o bastante para as cobrir; cozê-las assim, primeiro, em lume esperto e, em seguida, lentamente. Depois de cozidas, escorrê-las e conservá-las cobertas ao calor.

Guarnecer com um guardanapo o fundo dum prato bem quente; dispor em cima os bocados de bacalhau muito quentes e escorridos rapidamente, depois as batatas e servir ao mesmo tempo o molho de azeite frio.

Para preparar o molho de azeite frio: lavar e picar um pouco de estragão, de salsa e de cerefólio, juntar pimenta, sal fino, sumo de limão, azeite, vinagre (nas proporções de duas colheradas sopeiras de azeite, para uma colherada, das de café de vinagre), bater bem, tudo junto.

BACALHAU COM MOLHO DE ERVAS PICADAS

Cozer bacalhau fresco em água salgada, dispô-lo sobre um guardanapo com batatas ao natural e salsa fresca. À parte servir molho de ervas picadas.

Para preparar o molho de ervas picadas: reduzir um decilitro de vinagre branco com uma colherada de echalota picada, uma colherada de salsa, cerefólio e estragão picados, sal e pimenta; ligar com duas gemas de ovos, cozer em lume brando mexendo sempre, incorporar 100 grs. de manteiga; retificar o tempero, juntar pimenta da Índia e sumo de limão; passar, juntar cerefólio, estragão e salsa picada.

BACALHAU COM MOLHO PICANTE

Frigir o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas.

Levar ao lume a ferver, numa caçarola, meio copo de vinagre, rodela de cebola, um ou dois dentes de alho bem picados, uma folha de louro, salsa inteira, sumo de limão, pimenta e coentros; em levantando fervura, juntar uma colher de caldo; deixar ferver de novo, depois coar por uma peneira ou pano, espremendo.

Dispor o bacalhau numa terrina de ir ao forno e deitar sobre ele o molho; levar ao lume e deixar enxugar bem. Servir sobre fatias de pão, torradas, bem quente, guarnecendo com ramos de salsa crua ou fria.

BACALHAU COMO NÓS GOSTAMOS

Cozer bacalhau e dividi-lo em bocados pequenos; cozer batatas e dividi-las em quartos; deitar tudo num tacho, com bastante azeite e dentes de alho e deixar ferver um bocado.

Bater gemas de ovos com vinagre branco e quando se servir o bacalhau deitar este molho no tacho, fazer levantar fervura mexendo sempre e retirar logo do lume.

BACALHAU COM OVOS DE CAPOTE

Num prato de ir ao forno, estender uma camada de manteiga, polvilhar com pão ralado; sobre este, dispor lascas de bacalhau cozido e por cima quebrar os ovos frescos (os que se quiser, conforme o número de convivas).

Bater separadamente claras de ovos até levantarem, sem encastelar; juntar-lhe depois as respectivas gemas batidas com cebolinhas e salsa picada, pimento e algumas lascas de bacalhau cozido; misturar tudo muito bem.

Deitar sobre ovos, levar ao lume, cobrindo com uma tampa, com brasas, até cozer, de modo que os ovos inteiros não endureçam.

Servir quente, guarnecendo com azeitonas e conserva.

BACALHAU COM QUEIJO

Cortar um lombo de bacalhau em pedaços grandes e cozer por forma que se não desmanche; tirar com cuidado as espinhas. Pôr numa caçarola três colheres de manteiga, uma colher e meia de farinha; levar ao lume e misturar bem, depois de lhe juntar meio litro de leite quente, deixando cozer lentamente; quando a farinha estiver bem cozida, juntar ao creme seis colheradas (sopeiras) de queijo gruyere ralado, três de queijo parmesão ralado e os pedaços de bacalhau. Em seguida, deitar num prato de ir ao forno, cobrir com pão ralado e regar com manteiga derretida, levar ao forno durante vinte minutos.

BACALHAU DE ABADE

Dessalgado o bacalhau e enxuto, frigir em azeite (ou passar por ovo batido e farinha, e frigir depois). Frigir também rodela finas de batatas e colocá-las em camadas alternadas com o bacalhau num tacho. Fazer um molho com salsa, cebola, pimenta, uma gota de vinagre e o azeite que serviu para frigir e alguma farinha. Deitar o molho por cima do bacalhau e deixar cozer; estando apurado, servir com rodela de limão.

BACALHAU DE CEBOLADA À DIPLOMATA

Cozer bacalhau, segundo a regra, dividi-lo em lascas e tirar as espinhas. Pôr ao lume uma caçarola com azeite fino, manteiga e bastantes cebolas em rodas; deixe-se refogar; enquanto refoga, juntar algumas fatias de presunto, salsa picada e um dente de alho, uma folha de louro e uma pitada de pimenta. Estando a cebola loura, juntar outras cruas, camarões crus descascados, folhas de azedas picadas, tomates frescos (ou massa de tomate) e vinho branco, e deixar ferver. Quando pronto, juntar o bacalhau, deixar apurar um pouco mais e tirar do lume. Servir com sumo de limão e batatas fritas.

BACALHAU DE CEBOLADA SECO

Cozer o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas; misturar com bocados de batatas cozidas, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com manteiga, pimenta e salsa picada, passar pela máquina de picar. Pôr ao lume, numa frigideira, azeite e rodas de cebolas; deixar aloirar; depois escorrer a cebola. No azeite fervente deitar a massa preparada, misturar tudo, ligando de modo a formar um bolo; começando este a aloirar, retirar do lume.

BACALHAU DELICIOSO

Desfiar bacalhau salgado e lavar muito bem; cortar batatas descascadas às rodela, juntar tudo num tacho com cebola picada, salsa partida e dentes de alho picados, azeite e meia folha de louro. Levar ao lume, mexendo sempre; quando as batatas estiverem meio cozidas, destapar o tacho e meter no forno para aloirar por cima. Servir numa travessa ou no próprio tacho.

BACALHAU DE SEGREDO

Dessalgar bem o bacalhau e dividir em lascas; descascar batatas e cebolas e cortar às rodela. Pôr tudo numa caçarola com azeite fino, folhas de louro, sal, dispondo uma camada de azeite, sobre esta, uma camada de bacalhau, a seguir uma de batatas, depois uma de cebolas, com folhas de louro, e uma pitada de sal; sobre esta, deitar azeite e mais camadas dos mesmos elementos pela ordem indicada até que a caçarola fique quase cheia. Tapar muito bem, levar ao

lume, deixar ferver, não destapando nunca, e passada meia hora retirar do lume.

BACALHAU DO CÉU

Dessalgar lombo de bacalhau, dividi-lo em filetes estreitos, compridos e finos; temperar, passar em leite e em farinha, torcer com um saca-rolhas e deitar azeite fervente. Pôr numa travessa uma salada de legumes temperada de manteiga, em forma de pirâmide, espetar nela os filetes de bacalhau junto da travessa e pôr outra roda espetada três dedos mais acima.

EMPADÃO DE BACALHAU

Forrar uma forma grande, própria para empadas, com uma massa formada de polme de batata, incorporada com ovo e manteiga, e temperada com sal, pimenta, noz moscada e limão. Dentro da caixa formada, deitar uma camada de lascas de bacalhau, outra de rodas de batatas, uma terceira de rodas de ovos cozidos temperar com uns pingos de bom azeite, uns bocadinhos de manteiga, salsa picada e noz moscada; por cima destas camadas, pôr outras de bacalhau, batatas e ovos, com idênticos temperos, e continuar assim até encher a caixa; cobrir com uma tampa feita também de polme de batata temperada, dourando-se em seguida a tampa com ovo batido e levando o empadão ao forno.

BACALHAU EM SALADA

Empregar bacalhau cozido frio; dividi-lo em bocadinhos quadrados com um centímetro de lado; cortar algumas batatas, cozidas, em rodas e estas em quartos. Misturar numa saladeira, polvilhando com bastante pimenta e sobre isto deitar um molho feito com azeite bem batido com gemas de ovos cozidos, uma parte de vinagre, e um pouco de mostarda. Envolver, misturando bem o bacalhau e as batatas no molho, juntar azeitonas e pedacinhos de cenouras, cobrir com rodela de ovo cozido e uma folha de alface.

Servir frio.

ROLO DE BACALHAU

Cozer bacalhau e batatas, desfiar o bacalhau muito bem e com as batatas fazer um purê grosso. Estender o purê sobre uma tábua e cortar de forma retangular: sobre esta estender o bacalhau em camada fina, mas muito igual, e cobrir com creme, enrolar e depois envolver em ovo batido, passar por pão ralado e frigar ou cozer no forno até tostar. Servir quente, guarnecido com azeitonas.

SANDUÍCHES BACALHAU

Dividir bacalhau cozido em lascas, e barrar com manteiga. Fazer um picado de presunto, camarões, pescada cozida, pimenta, conserva e azeitonas; colocar entre as lascas; cozer em volta um fio. Servir só ou com salada de alface.

BACALHAU COM ARROZ

Pôr ao lume, numa caçarola, 1 dl. de bom azeite e, em fervendo, juntar 125 grs. de arroz bem lavado e escorrido; logo que o arroz tiver absorvido todo o azeite, juntar, sem tirar do lume, água fervente, o bastante para cozer o arroz até ficar enxuto, e temperar com sal e pimenta. Cozer bacalhau, tirar a pele e as espinhas e dividir em lascas. Espremer dois tomates bem maduros, sobre um passador, e reservar o suco coado. Cortar cebolas em rodas, de forma que se não desmanchem; empoar com farinha de trigo e cozer em manteiga. Numa terrina de ir ao forno deitar uma camada de arroz; sobre esta dispor uma de bacalhau e por cima uma de cebola; regar com duas colheradas de sumo de tomate; renovar as camadas pela mesma ordem e, estando a terrina quase cheia, terminar numa camada de arroz; Ralar miolo de pão duro, bem fino, deitá-lo numa frigideira com manteiga alourada e mexer rapidamente para absorver a manteiga por igual. Cobrir a camada de arroz, que ficou por cima na terrina, com pão ralado, assim preparado; meter a terrina no forno quente, durante meia hora.

TORTA DE BACALHAU

Fazer um refogado com cebolas cortadas em rodas, tomates e salsa; quando louro, juntar a água precisa para cozer o bacalhau. Depois de cozido, retirar o refogado. Passar batatas cozidas pela máquina, juntar ao bacalhau com uma boa colher de manteiga, outra de queijo ralado, sumo de limão e pimenta e amassar tudo bem. Bater quatro ovos com uma xícara de leite e juntar ao bacalhau; levar ao forno em prato próprio bem untado de manteiga, e o bacalhau pintado por cima com gema de ovo .

BACALHAU VERDE

Passar pela máquina o bacalhau em quantidade igual à quarta parte do que se deseja obter; fazer um purê de batata em quantidade dupla da do bacalhau e um pouco de esparregado de espinafres. Fazer um refogado com cebola picada muito miudinha e, em estando loura, juntar-lhe o bacalhau; mexer um pouco e juntar o purê e o esparregado; mexer muito bem, juntar uma colher de manteiga e algum leite se estiver muito duro. Pôr numa travessa em forma de montículo e enfeitar com azeite cru.

BACALHAU EM AÇORDA

Miga-se pão de trigo duro, e põe-se num tacho a abeberar com a água, temperando com azeite, dentes de alho, cortados aos bocadinhos, sal e pimenta. Junta-se bacalhau cortado em pequeninas lascas e põe-se depois

ao lume; mexe-se o conteúdo com uma colher de pau, até formar uma massa compacta, mas não muito seca, sem deixar pegar. Serve-se logo que esteja feito, bem quente.

BACALHAU EM AÇORDA À ALENTEJANA

Deita-se, numa caçarola de ir ao fogo, um pouco de azeite com alhos e sal, e refoga-se. Assim que os alhos estão estalados, acrescenta-se com um pouco de água, e junta-se-lhe o bacalhau cozido, às lascas, para refogar. Deitam-se numa terrina bocados de pão de trigo e cobrem-se com o bacalhau e o molho que saem do lume, servindo em seguida. Querendo, podem juntar-se coentros.

BACALHAU COM TOMATES E ARROZ

Leva-se ao lume, numa caçarola, azeite bom, com cebola e salsa picada, e, quando a cebola estiver loura, deita-se-lhe o bacalhau picado pela m quina, polpa de tomates sem pele e sementes (ou, na sua falta, massa de tomates) e um pouco de caldo da cozedura do bacalhau; deixa-se ferver um pouco, e depois acrescenta-se com mais caldo de bacalhau, em quantidade suficiente para cozer o arroz (previamente lavado e branqueado), que se deita dentro da caçarola, mexendo-a apenas para misturar o arroz com o bacalhau picado.

BACALHAU EM ARROZ À MODA DE CRATO

Põem-se a ferver 2 dls. de azeite, e, quando em completa fervura, deitam-se-lhe dentro 125 grs. de arroz bem lavado e escorrido. Assim que o arroz tiver absorvido todo o azeite, junta-se-lhe água bastante para o cozer, tempera-se com sal e pimenta e espera-se que ele fique enxuto. Toma-se bacalhau cozido e limpo de pele e espinhas e desfaz-se às lascas. Em uma caçarola, ponha-se uma camada de arroz, uma camada de lascas de bacalhau e uma camada de rodela de cebola. Rega-se com massa de tomate ou com sumo de tomate fresco e siga-se a ordem das camadas até que fique por cima o arroz. As cebolas devem ter sido cortadas às rodas e cozidas sem manteiga, depois de envolvidas em farinha de trigo. Pôr sobre a última camada de arroz pão ralado muito fino, que previamente se alourou com manteiga numa frigideira. Leva-se ao forno com calor forte por meia hora.

BACALHAU À ANTONIO LEMOS

Prepara-se o bacalhau como o bacalhau do Natal e, depois de preparado assim, deita-se em uma travessa de ir ao fogo; metam-se-lhe na massa azeitonas pretas e alguns bocados de conserva, cubra-se com uma camada muito fina de purê e sobre este uma boa porção de pão ralado, tendo-se antes o cuidado de untar a parte superior com manteiga. Leve-se ao forno até tostar bem o pão ralado e sirva-se quente.

BACALHAU EM CONCHINHA

Depois do bacalhau escamado e lavado, deita-se em água fria e coze-se. Em seguida, limpa-se das peles, das espinhas e desfia-se com um garfo. Põe-se ao lume uma caçarola com uma boa colher de manteiga de vaca e igual porção de farinha de trigo; em estando tudo reduzido a uma massa, deita-se-lhe um copo de leite, mexendo bem, de forma que fique num polme forte. Deita-se, neste polme de bacalhau, pimenta, salsa picada, cogumelos picados, uma raspa de noz moscada. Deixa-se ferver, mexendo sempre para não pegar no fundo, junta-se um pouco de queijo parmesão, ralado, tira-se do lume, adiciona-se-lhe um ovo batido, sumo de limão e meia colher de manteiga. Enchem-se em seguida umas cascas de ostras (ou na falta destas umas forminhas próprias). Polvilham-se com pão ralado e levam-se ao forno a corar. É esplêndido!

BACALHAU À SALAZAR

Deita-se em água fervente o bacalhau dessalgado, juntam-se-lhe batatas descascadas e, quando tudo cozido, coe-se a água, tempera-se de vinagre, alho, pimenta e serve-se em seguida. Este bacalhau atendendo à sua forma econômica, não leva azeite porque, se o bacalhau for magro, não o merece, e, se for gordo, não precisa dele.

BACALHAU DO NATAL

Depois de bem cozido o bacalhau, desfia-se num pano. Cozem-se batatas e passam-se pelo amassador. Mistura-se bem uma coisa com outra. Faz-se um refogado de azeite, cebola picada, pimenta branca e alhos, junta-se à massa e deixa-se ferver algum tempo.

BACALHAU À MODA DE LAMEGO

Dessalgar bem um lombo de bacalhau, pôr numa frigideira com bastante azeite, cobrir com uma camada grossa de pão ralado, deitar bocados de manteiga sobre o pão ralado e alguma pimenta moída. Cozer no forno até a crosta ficar bem tostada e loura.

BACALHAU FARDADO

Preparar uma couve-rábano, dividi-la em bocados e cozê-la em água fervente salgada; depois escorrer, dessalgar 300 gramas de bacalhau delgado e cozê-lo, segundo a regra; escorrer, tirar a pele e as espinhas. Em seguida, deitá-lo numa frigideira com manteiga (ou azeite fino) e uma cebola picada, juntar os bocados da couve-rábano; fazer saltear ao lume e depois servir.

BACALHAU À SEVILHANA

Bacalhau bem dessalgado, dividi-lo em lascas e frigi-lo em bom azeite. Partir batatas em rodela grossas e cebola da mesma forma, frigir em

seguida, e reservar em pratos separados. Dispor, numa travessa de ir ao forno, uma camada de rodas de cebola, por cima uma de bacalhau, depois outra de batata, e assim por diante, polvilhando sempre com pimenta, pão ralado e queijo parmesão, terminar por batatas, que se cobrem de gema de ovo e pão ralado.

ENSOPADO DE BACALHAU

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas e passar pela m quina de picar. A parte picar cebola, um dente de alho e um raminho de salsa, levar ao lume e alourar em manteiga; estando a cebola passada, juntar o bacalhau, deixar ferver um pouco, mexendo sempre, e juntar um bocado de miolo de pão, previamente abeberado no caldo da cozedura do bacalhau; desfazer bem o pão com uma colher de pau e ir ligando com o picado; estando bem ligado, temperar com pimenta e retirar do lume; em seguida pôr o picado numa assadeira, que possa servir na mesa, e alisar por cima com uma espátula.

Reduzir, a polme fino, batatas cozidas em água salgada e descascadas; ligar bem com manteiga e leite sem deixar grumos. Com este polme cobrir o picado, alisar de novo e levar ao forno para corar.

FILETES DE BACALHAU

Cortar em filetes bacalhau cru e bem dessalgado; passar por ovo batido e biscoito ralado; fritar em azeite ou manteiga até alourarem bem.

Fazer um refogado com cebola partida em bocados, um ou dois dentes de alho, uma pitada de pimenta e as aparas, peles e espinhas de bacalhau; estando a cebola quase a alourar, juntar água em quantidade suficiente para depois de apurada produzir o molho que se deseje. Estando bem apurado e o bacalhau quase desfeito, passar por coador fino; levar de novo ao lume a ligar, juntar sumo de limão e farinha para engrossar. Servir em molheira, ao mesmo tempo que os filetes.

FILETES DE BACALHAU EM SURPRESA

Dessalgar o bacalhau e cozê-lo, segundo a regra; escorrê-lo e tirar-lhe a pele e as espinhas.

Dividir o bacalhau em filetes, dispô-los num prato e cobri-los com molho Bechamel bem espesso; deixar esfriar. Em seguida, enrolar cada filete no molho, depois passá-los por um aparelho de fritar e deitá-los em azeite fervente; deixar alourar, escorrer e dispor numa travessa guarnecida com rodela de limão. Servir com molho tártaro ou em molheira à parte.

BACALHAU FRITO DE FRICASSÊ

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas, envolver em farinha de trigo, passar por ovo batido e frigar em azeite fino; no mesmo azeite frigar também rodas de batatas.

Retirar o bacalhau e as batatas; deitar no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta moída e dentes de alhos esmagados, e, quando a cebola começar a alourar, juntar um pouco de água da cozedura do bacalhau, na qual se des-fez um pouco de farinha; deixar ferver de novo até cozer a farinha; juntar o bacalhau e as batatas, deixar levantar de novo fervura, retirar do lume, deixar arrefecer, juntar gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão; mexer tudo rapidamente, levar de novo ao lume para cozer o ovo sem deixar ferver.

BACALHAU GUISADO COM BATATAS

Dessalgar o bacalhau tirar a pele e as espinhas, dividir em bocados; descascar bata-tas. Levar ao lume uma caçarola com azeite, bastante cebola em rodas e salsa picada; estando a cebola loura, juntar o bacalhau, polpa de tomate, um pouco de água (ou caldo da cozedura do bacalhau, se este tiver sido previamente cozido), deixar ferver e juntar as batatas divididas em quartos ou às rodas, deixar apurar, temperando ao paladar.

LÍNGUA DE BACALHAU

Lavar e dessalgar as línguas durante vinte e quatro horas. Metê-las numa caçarola, cobri-las com água fria, cozer, segundo a regra estabelecida para o bacalhau; escorrer e limpar. Depois metê-las noutra caçarola com manteiga, salsa e sumo de dois limões, salteá-las durante dois minutos. A parte, preparar um refogado de cebola com manteiga; temperar, ligar com um pouco de molho Bechamel e terminar a cozedura no molho; no último momento, misturar com as cebolas duas ou três colheradas de molho de tomate. Escorrer as línguas, dispô-las num prato e pôr o picado por cima.

MIGAS DE BACALHAU

Pôr num tacho, alternadamente sobrepostas umas às outras, fatias delgadas de pão de trigo e lascas de bacalhau e assim sucessivamente até pôr toda a quantidade que deseja, misturando-lhe nessa ocasião dois ou três dentes de alho, picados. Escaldar com água a ferver (água da cozedura do bacalhau); escorrer a que for em excesso, depois do pão estar embebido nela. Durante esta operação, pôr ao lume, numa frigideira, azeite e um ramo de salsa; quando ferver, tirar a salsa e juntar-lhe as migas com bacalhau, bem escorridas, tapar durante uns minutos; desfazer tudo com uma colher de pau.

BACALHAU RECHEADO

Cozer um bacalhau de dois a dois quilos e meio, segundo a regra.
Com 400 grs. de pescada,
125 grs. de camarão,
125 grs. de manteiga,
duas gemas de ovos,
sal e noz moscada,

preparar recheio.

Refogar com manteiga duas a quatro colheradas de echalotas e cebolas picadas, juntar uma igual quantidade de cogumelos crus, picados, meia folha de louro; molhar com 4 dls de Béchamel, fazer reduzir o molho, misturando-lhe algumas colheradas de cozedura de cogumelos.

Escorrer o bacalhau; tirar-lhe as febras; desmanchá-lo de maneira a tirar-lhe todas as espinhas pequenas; misturar as febras com o molho, temperar com colorau e noz moscada. Limpar a espinha dorsal do bacalhau, envolver a extremidade da cauda com papel untado de azeite, dispô-los numa travessa de ir ao forno; cobrir o prato com uma camada de recheio de pescada, formando uma cavidade, cozer no forno durante sete a oito minutos; tirar do forno e na cavidade do recheio dispor o bacalhau, dando-lhe a primitiva forma de rabo; alisar o aparelho, cobrir com uma camada do mesmo recheio, envolvendo-o completamente, pincelar com manteiga, polvilhar com miolo de pão ralado e levar a forno brando durante quinze a vinte minutos para dourar.

BACALHAU RECHEADO COM CARNE

Dessalgar bem um bacalhau pequeno, tirar a espinha dorsal e todas as outras que se puder, e depois de cozido enxugar bem. Fazer um picado de carne, salpicão e presunto bem condimentado. Encher o bacalhau com este picado, de forma que pareça um peixe inteiro; cozer as duas abas com um fio branco de cima a baixo e também ao lado da cabeça para evitar que saia o recheio. Pôr num tabuleiro a assar, regando com azeite fino; estando cozinhado, guarnecer com azeitonas, conserva e salada de alface e servir bem quente.

BACALHAU ESPANHOL

600g de filé de bacalhau;
600g de batatas cortadas em rodelas e cozidas;
2 pimentões vermelhos;
2 pimentões verdes;
1 xícara de azeite espanhol

Modo de Preparar

Deixe o bacalhau da Noruega de molho para dessalgar. Limpe, tire a pele e as espinhas. Coloque o bacalhau e as batatas na grelha. Asse os pimentões no forno por 1 hora.

Arrume o bacalhau, as batatas e os pimentões em um prato e sirva regado com azeite.

Se preferir, sirva com azeite e finas fatias de alho dourado.

BACALHAU À LA KAZUELA

600g de bacalhau da Noruega em postas;
1 pimentão vermelho;
1 pimentão verde;
2 cebolas cortadas;
6 tomates sem pele e sem sementes;
6 dentes de alho;

6 rodela de pimenta;
1 molho de salsa picada;
2 xícaras de chá de azeite português;
6 batatas cozidas em rodela;
100g de azeitonas verdes em rodela ou lascas.
Modo de preparar:
Dessalgue o bacalhau, limpe e reserve.
Amasse o alho e refogue em azeite. Junte os tomates, os pimentões e a pimenta. Reserve.
Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 xícara de azeite. Reserve.
Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 xícara de azeite. Reserve.
Arrume numa vasilha de barro ou refratária as batatas, o bacalhau da Noruega, as cebolas, o molho de pimentões e tomates e leve ao forno graduado em 250° Apor 10 minutos.

BACALHAU AO VINHO DO PORTO

1 kg de Bacalhau da Noruega;
1 cálice de Vinho do Porto Seco;
200 g de cogumelos;
1 kg de tomates maduros;
200 ml de azeite;
2 dentes de alho;
1 ramos de salsa;
2 ovos;
Farinha de rosca;
Farinha de trigo;
Sal & Pimenta;
Azeite português.
Modo de preparar:
Corte o bacalhau da Noruega em filés retangulares e coloque de molho na geladeira por 24 horas, trocando a água 4 vezes. Passe os filés na farinha de trigo e no ovo e frite-os nos 200 ml de azeite. Neste mesmo azeite, introduza os tomates previamente esmagados sem pele e sem sementes os dentes de alho amassados, a salsa picada, os cogumelos cortados em fatias, o Vinho do Porto e, finalmente, sal e pimenta a gosto.
Deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos. Coloque os filés numa travessa refratária, regue-os com o molho de tomates, salpique com farinha de rosca e leve ao forno por mais 15 minutos, adicionando mais azeite se necessário.
Sirva acompanhado de batatas em rodela, passadas no ovo e na farinha de trigo e fritas no azeite ou óleo.

BACALHAU PORTO REI

400g de bacalhau da Noruega;
800g de batata cortada em palha;
5 ovos batidos;

100g de azeitonas pretas;
1 molho de cheiro verde;
5 dentes de alho amassados;
2 cebolas médias cortadas em rodelas.

Modo de preparar:

Dessalgue e limpe o bacalhau, tirando a pele e as espinhas.

Cozinhe, escorra e desfie. Reserve.

Frite as batatas palha e reserve. Refogue as cebolas e o alho em frigideira não aderente. Reserve. Bata os ovos e junte ao bacalhau da Noruega já desfiado em uma frigideira e também a cebola e o alho já refogados.

Misture a batata palha e, por último, enfeite com o cheiro verde picado e as azeitonas.

BACALHAU À LAGAREIRA

1 kg de bacalhau da Noruega;
300g de batatas miúdas;
300g de cebolas médias;
200g de brócolis;
2 pimentas verdes;
4 dentes de alho;
2 xícaras de azeite de oliva

Modo de preparar:

Dessalgue e retire a pele do bacalhau. Asse as batatas e as cebolas no forno com sal grosso. Cozinhe os brócolis na água e sal e asse os pimentões. Corte o alho em fatias finas, frite no azeite e coloque em cima do bacalhau pronto.

BACALHAU DOURADO

Para 4 pessoas

500g de bacalhau;
300g de batatas grandes;
3 cebolas grandes;
2 ovos cozidos;
8 colheres (sopa) de azeite
1 folha de louro;
1 colher (sopa) de vinagre;
1 colher (chá) de páprica.

Decoração: rodelas de ovos cozidos; folhas de salsa; azeitonas pretas descaroçadas.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas e prepare o caldo. Corte a carne em pedaços. Descasque as batatas, corte em rodelas grossas e cozinhe no caldo de bacalhau por 10 minutos. Junte o bacalhau e cozinhe por mais 10 minutos. Escorra (reserve o caldo) e deixe esfriar. Corte a cebola em rodelas e refogue no azeite, com o louro, por 1 minuto. Acrescente o bacalhau, frite mais um pouco, e em seguida adicione as batatas. Quando tudo começar a dourar, borrafe com o vinagre, polvilhe com a páprica e cozinhe por 2 minutos. Retire do fogo, arrume em uma

travessa e decore com rodela de ovos cozidos, as azeitonas e a salsa. Acompanhe com arroz feito no caldo reservado.

BACALHAU DE PANELA

Para 4 pessoas

1/2kg de bacalhau da Noruega;
½ garrafa (pequena) de leite de coco;
30g de azeitonas verdes;
30g de azeitonas pretas;
2 cebolas grandes, cortadas em rodela finas;
1 talo de alho-poró, cortado em rodela;
salsa,
coentro;
azeite;
sal.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, escale, elimine pele e espinhas e separe-o em lascas bem grossas. Aproveite as peles e espinhas para fazer o caldo. Regue o fundo de uma panela com um pouco de azeite e cubra com rodela de cebola, formando uma camada. Faça outra camada com lascas de bacalhau, salpique com salsa e coentro e espalhe algumas azeitonas. Regue com colheradas de azeite e de leite de coco. Repita as camadas até terminares os ingredientes. Molhe com 1 copo de caldo. Tampe a panela e leve ao fogo médio até cozinhar (de 20 a 30 minutos). Sirva com arroz branco.

BACALHAU DE FORNO

Para 4 pessoas

1/2kg de bacalhau;
2 pãezinhos;
1/2kg de batatas;
3 a 4 tomates;
1 cebola,
coentro,
salsa e cebolinha picadas;
½ pimentão;
1 dente de alho socado;
1 colher (sobremesa) de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite;
2 colheres (sopa) de vinho branco;
1 copo de caldo de bacalhau
1 colher (sobremesa) de purê de tomate;
pimenta-do-reino;
queijo parmesão ralado.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire pele e espinhas, para preparar o caldo. Desfie a carne e reserve. Soque o alho e pique a cebola, o pimentão, os tomates (sem pele e sementes) e os temperos verdes. Refogue o bacalhau na manteiga, juntamente com todos os temperos picados. Regue com o vinho branco e deixe evaporar um pouco. Acrescente o caldo e o purê de tomate, deixando cozinhar em fogo brando até engrossar. Unte em forma

refratária, forre o fundo com rodela de batata e coloque um pedacinho de manteiga sobre cada uma, distribuindo por cima um pouco do refogado de bacalhau. Repita as camadas até terminarem os ingredientes, reservando um pouco do refogado para fazer uma camada adicional. Corte os pães em rodela grossas e arrume-as sobre a última camada de bacalhau, bem juntas. Cubra com refogado reservado e distribua pedacinhos de manteiga por toda a superfície do prato. Polvilhe com bastante parmesão e leve ao forno bem quente (250°C) por 15 minutos.

SALADA DE BACALHAU

Para 4 Pessoas

1/2kg de bacalhau;

4 batatas grandes cozidas

Molho:

2 ovos cozidos;

½ xícara de azeite;

pimenta-do-reino;

sal; vinagre;

mostarda;

½ molho de coentro

Guarnição:

1 xícara de azeitonas verdes e pretas picadas; folhas de alface; ovos cozidos

Modo de preparar:

Corte o bacalhau em pedaços grandes e dessalgue por 48 horas. Depois cozinhe, no vapor ou em pouquíssima água, até que os pedaços fiquem bem macios. Escorra, deixe amornar e elimine as peles e espinhas. Desfie e misture com as batatas, cortadas em cubinhos.

Molho (prepare com antecedência): retire as gemas dos ovos cozidos, amasse com o garfo, passe na peneira fina e misture com o azeite. Junte 4 colheres (sopa) de vinagre, 1 colher (sobremesa) de mostarda, as folhas de coentro picadinhas e tempere com sal e pimenta-do-reino. Vire sobre a salada ainda quente, revolva delicadamente e deixe descansar por algum tempo, para tomar gosto. Sirva sobre folhas de alface e decore com rodela de ovos cozidos e azeitonas.

SUFLÊ DE BACALHAU

Para 4 a 5 Pessoas

1/2kg de bacalhau;

250g de batatas cozidas;

2 xícaras de leite;

2 colheres (sopa) de azeite;

4 colheres (sopa) de manteiga;

2 colheres (sopa) de farinha de rosca;

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado;

5 ovos;

1 molho de salsa e cebolinha.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, escale, retire as peles e espinhas e desfie. Regue com azeite e reserve.

Passe as batatas pelo espremedor. Junte o bacalhau, a manteiga, 2/3 do queijo e as gemas. Misture bem, adicione a salsa e cebolinha picadas e, por último, as claras batidas em neve firme, misturando com movimentos de baixo para cima. Vire em uma forma alta, untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Polvilhe com queijo ralado restante e leve ao forno quente, pré aquecido, até dourar.
Sirva imediatamente.

FRIGIDEIRA DE BACALHAU

Para 6 Pessoas

500g de bacalhau;
3 tomates;
3 ovos cozidos;
1 pimentão verde;
1 pimentão vermelho;
salsa e cebolinha;
1 cebola grande;
1 dente de alho;
azeite; vinagre;
pimenta-do-reino,
.

Modo de preparar:

Depois de dessalgar o bacalhau por 48 horas, escalde, retire as peles e espinhas e separe a carne em lascas. Reserve. Prepare o caldo com as peles e espinhas. Corte os ovos cozidos e os tomates em gomos, e os pimentões em tirinhas. Pique a cebola e o alho. Refogue até começar a dourar, acrescente o bacalhau e refogue mais um pouco. Junte os pimentões, os tomates e 1 copo do caldo. Ferva em fogo brando por 10 minutos. Salpique com cebolinhas e salsa picadas, decore com ovos e as azeitonas e sirva bem quente. Acompanhe com um arroz feito com o restante do caldo.

BOLINHOS À FRANCESA

Para 4 pessoas

300g de bacalhau;
300g de batatas;
50g de manteiga;
30g de farinha de trigo;
1 copo de leite;
sal;
pimenta-do-reino;
3 colheres (sopa) de salsa picadinha;
2 ovos;
farinha de rosca;
óleo para fritar.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escalde. Retire as peles e espinhas, desfie e prepare o caldo. Descasque as batatas e cozinhe no caldo por 10 minutos. Retire, escorra, junte o bacalhau e passe pela maquina de moer ou

processador. Reserve. Leve ao fogo brando a manteiga com farinha de trigo, junte o leite, sal e pimenta-do-reino a gosto, mexendo sempre até obter um creme grosso. Junte o bacalhau misturado com as batatas, acrescente a salsa picadinha e forme os bolinhos. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

BACALHAU ASSADO NA GRELHA COM SALADA DE FEIJÃO FRADE

Para 10 a 12 pessoas

1 $\frac{1}{2}$ de bacalhau grosso
2 $\frac{1}{2}$ decilitros de azeite fino
2 colheres de sopa de vinagre;
2 alhos;
2 gramas de sal;
 $\frac{1}{2}$ grama de pimenta moída;
1 ramo de salsa picada;
7 $\frac{1}{2}$ decilitros de feijão-frade.

Modo de preparar:

Depois do bacalhau bem dessalgado enxuga-se, corta-se em bocados tanto quanto possível quadrados de cerca de um decímetro de lado. Tiram-se as espinhas, mas deixando as peles e assando na grelha que se põe sobre o carvão vegetal. Põem-se numa travessa que esteja quente, esfregando-se um alho no fundo e deitando por cima o azeite. Acompanha em travessa à parte uma salada de feijão-frade bem cozido e temperado com um decilitro de azeite, um ramo de salsa picada, duas colheres de sopa de vinagre, três gramas de sal e meio de pimenta moída.

O acompanhamento poderá ser com batatas assadas no forno ou nas brasas com a pele, tirando-se esta ao servir. É então Bacalhau na Grelha com Batatas Assadas.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Para 5 a 6 pessoas:

1 quilo de bacalhau grosso (peso em cru);
1 quilo de batatas;
1 $\frac{1}{2}$ decilitro de azeite do mais fino;
1 grama de pimenta;
4 cebolas medianas;
2 dentes de alho;
4 ovos cozidos;
4 decilitros de leite;
1 ramo de salsa.

Modo de preparar:

Toma-se o bacalhau dessalgado, põe-se numa caçarola com tampa, cobre-se com água a ferver, tapa-se e aguarda-se que passe um quarto de hora, sem ferver. A seguir tiram-se as peles e as espinhas separando-se a carne do bacalhau em pequenas lascas. Estas lascas vão para um prato fundo, cobrindo-se com leite quente, deixando em infusão pelo menos por uma hora. Numa travessa de ir ao forno deita-se azeite, os alhos e as cebolas cortadas às rodela. Estando a cebola a alourar juntam-se as batatas previamente cozidas cortadas às rodas de um centímetro de espessura e as

lascas saídas da infusão em leite. Leva-se a travessa ao forno deixando ferver tudo por dez a quinze minutos. Sirva-se bem quente ornamentado com ovos cozidos cortados às rodelas, azeitona e salsa picada.

LOMBOS DE BACALHAU FRESCO

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 lombos de bacalhau fresco
2 dentes de alho
10 gr. de farinha
1/2 copo de vinho branco
1/2 copo de caldo de peixe (feito com espinhas e cabeça)
1/4 kg de ervilhas
600 gr de amêijoas
2 ovos cozidos
12 pontas de aspargos
1/4 kg de gambas limpas
1/2 dl. de azeite virgem extra
sal

Modo de preparar:

Saltear os alhos picados no azeite. Temperar o peixe com sal, passá-lo pela farinha e colocá-lo no recipiente. Regar com o vinho e o caldo de peixe. Adicionar as gambas, os aspargos e a salsa. Ferver tudo junto com as ervilhas. Abrir as amêijoas numa frigideira grande e logo a seguir retirá-las do fogo. Juntá-las ao guisado.
Servir com os ovos cortados em gomos.

BACALHAU FRESCO NA GRELHA COM MAIONESE

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 postas de bacalhau fresco com 1 cm de espessura
Óleo para untar a grelha
Sal

Molho:

2 gemas
1/2 de azeite leve
1 colher de sopa de limão
Sal

Modo de preparar:

Untar muito ligeiramente a grelha com azeite e adicionar sal. Levá-la a fogo forte e colocar por cima as postas de peixe, passando-as de ambos os lados. Bater numa tigela as gemas de ovo com o sumo de limão e o sal. e deitar aos poucos o azeite, sem deixar de mexer para não desandar o molho.
Servir com maionese.

TORTILHA DE BACALHAU FRESCO

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

300 gr de bacalhau fresco

1/4 kg de cebolas

6 ovos

Sal

6 colheres de azeite

Modo de preparar:

Desfazer o peixe tirando-lhe todas as espinhas e a pele. Descascar e picar finamente a cebola e refogá-la no azeite até estar mole. Juntar então o bacalhau desfeito, deixar fritar levemente durante 2 minutos para que não fique demasiado seco, incorporar os ovos batidos, temperar com sal e fazer a tortilha deixando-a dourar de ambos os lados, para ficar bem suculenta.

BACALHAU FRESCO COM CIDRA

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau limpo

2 batatas grandes

1 prato de farinha

1/2 copo de azeite

Sal

Molho:

1 cebola

1 pimento seco ou malagueta (demolhado em água durante 24 horas)

1 tomate

1 colher de chá de farinha

6 colheres de sobremesa de azeite

Sal

Um copo pequeno de cidra

Modo de preparar:

Descascar a cebola, os alhos e o tomate. Picá-los bem. Fritar levemente no azeite até ficarem moles. Juntar a colherzinha de farinha e a polpa do pimento. Deixar refogar e juntar a cidra. Passar tudo por um passador de purê. Temperar e enfarinhar os bocados de peixe. Fritá-los de ambos os lados no azeite até estarem ligeiramente dourados. Fritar em fogo branco as batatas descascadas e cortadas às rodela. Passá-las para um pirex e colocar em cima os bocados de bacalhau. Cobrir com o molho e levar para o forno.

RABO DE BACALHAU FRESCO RECHEADO

Para 6 pessoas.

Ingredientes do bacalhau:

Rabo de bacalhau de 1,5 kg inteiro
250 gr de gambas descascadas
2 colheres de sopa de salsa picada
1 fatia de miolo de pão demolhado em leite
1 ovo
Sal

Modo de preparar:

Escamar o peixe, abri-lo ao meio e retirar-lhe a espinha. Cortar a cebola finamente e levá-la ao fogo em duas colheres de azeite. Retirá-la do fogo, juntar as gambas e a salsa, a fatia de pão esmagada e o ovo batido. Misturar tudo e temperar com sal.

Colocar o rabo de bacalhau aberto ao meio numa superfície plana e distribuir o refogado sobre ele. Fechar e cozer bem as bordas. Colocar num tabuleiro de ir ao forno, regar com as 3 colheres de azeite, temperar com sal e levar ao forno previamente aquecido durante 20 minutos. Servir com tomates assados.

ALMÔNDEGAS DE BACALHAU FRESCO

Para 6 pessoas.

Ingredientes:

500 gr de bacalhau fresco limpo
uma fatia de pão de forma molhado em leite
1/2 dente de alho pequeno
4 colheres de sopa de salsa picada
2 ovos
farinha para envolver
óleo para fritar

Modo de preparar:

Desfazer o peixe. Desfazer a fatia de pão sobre o bacalhau. Picar o dente de alho. Bater os ovos. Misturar tudo com a salsa. Formar umas bolas, enfarinhá-las e fritá-las. Para o molho, fritar a fatia de pão e o alho inteiro. Num almofariz, moer as flores de açafraão com o dente de alho e o pão frito. Temperar com sal. Deitar numa caçarola com 2 copos de água. Juntar as almôndegas e deixá-las ferver durante 5 minutos.

BACALHAU FRESCO COM ALHADA À GALEGA

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 postas grandes de bacalhau fresco
12 batatas médias
1 cebola
1 folha de louro
1/2 copo de azeite
1 colher rasa de pimentão doce
3 dentes de alho
Sal

Modo de preparar:

Descascar as batatas e a cebola. Cortá-las aos bocados. Cobri-las com água, temperar com sal e juntar a folha de louro. Deixar cozer até que as batatas estejam tenras. Retirar o louro e a cebola. Juntar as postas de bacalhau e deixá-las ferver em fogo brando durante 4 minutos. Descascar os alhos e cortá-los em lâminas. Fritá-los no azeite sem deixar dourar, retirar a frigideira do fogo e juntar o pimentão. Mexer bem e deixar repousar. Deitar esta alhada por cima do bacalhau, fazendo com o que o pimentão fique no fundo da caçarola.

BACALHAU FRESCO EM VAPOR DE MANJERICÃO

Para 6 pessoas

Ingredientes:

6 lombos de bacalhau fresco de 200 gr cada um
12 folhas de manjerição fresco
Uns raminhos de salsa
3 alhos porros
3 cenouras
2 cebolas
1 cabeça e algumas espinhas de qualquer peixe branco
Sal
100 gr de manteiga
2 gemas de ouro

Modo de preparar:

Cozer as verduras e as espinhas de peixe num litro de  gua. Deixar ferver bastante tempo até obter menos da metade do líquido da panela. Temperar ao bacalhau com sal, dispor sobre cada lombo duas folhas de manjerição e levá-los a cozer em vapor. Bater as gemas com uma colherzinha de manteiga. Colocá-las em banho-maria e, sem deixar de bater, juntar o resto da manteiga até que o molho adquira uma consistência espessa. Retirar do fogo e juntar o caldo concentrado de peixe e umas gotinhas de limão. Distribuir sobre os pratos e colocar os lombos em cima.

BACALHAU CREMOSO GRATINADO

Ingredientes do bacalhau:

1/2 kg de bacalhau
3 cebolas grandes
750 de batatas
1 copo de leite
1 copo de creme de leite fresco (Não serve o de lata, nem caixinha)
4 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal e pimenta do reino a gosto
Uma pitada de noz moscada
 leo
Azeite de Oliva

Cobertura: Farofa

1 1/2 copo de pão adormecido ralado ou processado
1/2 xícara de salsinha picada

1/2 colheres de café de orégano
1/2 colheres de café de alecrim
2 ovos duros amassados
Sal e pimenta do reino
Azeite de oliva o bastante para umedecer bem esta farofa.
Misturar tudo.

Modo de preparar:

Escorrer bem o bacalhau que ficou de molho na água por 24 hs. Cortar em lascas. Descascar as batatas e cortar em rodela bem finas. Colocar as batatas na frigideira em 1/4 de xícara de óleo quente. Cozinhar alguns minutos neste óleo. Temperar com sal e pimenta. Juntar 1/2 xícara de água e cozinhar até evaporar a água. Reservar. Refogar as cebolas, cortadas em rodela bem finas, em 3 colheres de sopa de azeite até quase transparente. Juntar as lascas de bacalhau e cozinhar até a evaporação de todo líquido que soltar. Juntar a farinha mexendo muito bem por 2 minutos. Tirar do fogo e juntar o leite e o creme, mexendo bem para não formar grumos; voltar ao fogo para engrossar. Juntar as batatas reservadas. Verificar o sal e colocar pimenta do reino e uma pitada de noz moscada. Colocar tudo numa travessa refratária, cobrir com a farofa e assar em forno 175 graus. Se tiver gratinador, gratinar no final.

BACALHAU RECHEADO À MODA DE MONÇÃO

Ingredientes do bacalhau:

4 postas de bacalhau
4 fatias de presunto
2 tomates maduros mas firmes
1 pimentão verde
farinha q.b.
azeite q.b.
4 cebolas descascadas e cortadas em rodela finas
2,5 dl maionese

Modo de preparar:

Demolhe o bacalhau (lombo) durante dois dias em água, substituindo a água por várias vezes, e um dia em leite. Escorra o bacalhau e seque-o. Abra ao meio cada uma das postas de bacalhau. Recheie com fatias de presunto de boa qualidade. Poderá, ainda, rechear cada posta de bacalhau com tomate fatiado, sem pele, nem sementes, e pimentão, sem sementes, cortado em tiras. Passe as postas de bacalhau recheado por farinha, sacudindo o excesso. Frite-as em azeite, virando-as a meio da fritura. Escorra-as sobre papel absorvente de cozinha. Coloque-as depois numa assadeira. Entretanto, refogue as rodela de cebola num pouquinho de azeite. Deixe as cebolas ganharem boa cor. Deite a cebolada sobre as postas de bacalhau. Cubra-as com a maionese. Leve a assadeira ao forno por uns quinze minutos ou até que a superfície fique dourada. Decore com pimentos morrones.

BACALHAU NO FORNO À ANTIGA

Ingredientes do bacalhau:

4 postas de bacalhau, demolhadas

1,5 kg de batatinhas

Sal qb.

3 dl de azeite

3 dentes de alho

2 cebolas

Salsa picada

Modo de preparar:

Lave as batatinhas e leve-as ao lume a cozer com pele em água temperada com sal; depois escorra-as e, com cuidado, retire-lhes a pele. Num tabuleiro, deite 1 dl de azeite, depois os dentes de alho e as cebolas, cortados às rodela, e, por cima, coloque as postas de bacalhau. Em volta do bacalhau, disponha as batatas peladas e, sobre cada posta, uma rodela de cebola. Regue com o restante azeite. Leve a forno a 190°, cerca de 40 minutos, regando, uma vez por outra, com o próprio azeite.

Sirva polvilhado com salsa picada e acompanhe com salada a gosto e azeitonas.

ESQUEIXADA DE BACALHAU À ESPANHOLA

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau sem pele nem espinhas

2 cebolas

4 tomates maduros

250 g de azeite

100 g de azeitonas pretas

2 pimentos vermelhos

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de salsa picada

sal

2 colheres de sopa de vinagre

Modo de preparar:

Demolha-se o bacalhau durante 12 horas mudando-lhe a água 2 vezes.

Escorre-se bem e corta-se em bocados grandes. Cortam-se todas as hortaliças em tiras largas e misturam-se com o bacalhau. Tempera-se com azeite, vinagre, sal e alho picado. Coloca-se numa taça e serve-se enfeitado com as azeitonas.

Conselho Final:

Nesta salada, o bacalhau deve ficar saboroso, nem salgado nem insípido.

Por isso, o tempo de demolho depende muito da peça de bacalhau que se utilizar. O melhor é ir provando o bacalhau ao longo do demolho, até se atingir o ponto certo.

TOMATES RECHEADOS COM BACALHAU

Ingredientes do bacalhau:

4 tomates grandes e maduros

2 ovos

200 g de bacalhau desfiado

8 folhas de espinafre
1 iogurte natural
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de mostarda
sal
pimentão doce

Modo de preparar:

Põe-se o bacalhau de molho durante 4 a 6 horas, mudando de água 3 ou 4 vezes. Escorre-se bem e reserva-se. Cozem-se os ovos. Lavam-se e escaldam-se as folhas de espinafre. Escorre-se bem e reservam-se. Aquece-se um pouco de azeite numa caçarola e salteia-se o bacalhau. Numa tigela, mistura-se muito bem o bacalhau, os espinafres e as claras de ovo picadas. Passam-se as gemas pelo passe-vite e reservam-se. Prepara-se um molho misturando-se o iogurte, a mostarda, e uma pitada de sal, passa-se pela batedora e rega-se com ele todos os ingredientes. Lavam-se os tomates, secam-se e corta-se a base. Esvaziam-se eliminando as sementes e recheiam-se com o bacalhau e os espinafres. Polvilha-se com gema de ovo e uma pitada de pimentão doce e tapam-se com a sua própria base.

Conselho final

Serve-se sobre umas folhas de alface. Se desejar, pode-se acrescentar ao molho de iogurte e cebolinha picada.

BACALHAU COM AIPO

Ingredientes do bacalhau:

1kg de bacalhau demolhado
500 gr de aipo
4 colheres de azeite ou manteiga
50 gr de passas
50 gr de pinoli

Modo de preparar:

Limpar o aipo e cortá-lo aos pedaços. Deixar levantar fervura em quantidade de água muito pequena. Picar a cebola miudinha e deixar a refogar no azeite até aloirar. Adicionar os tomates cortados em rodela e deixar ferver em lume forte durante cerca de 10 minutos. Cortar o bacalhau em pedaços depois de tiradas as peles e as espinhas. Tirar os caroços das azeitonas. Deixar os pedaços de bacalhau no molho de tomate e juntar os demais ingredientes. Sacudir a panela de maneira que os ingredientes se misturem, sem que se desfaça o bacalhau. Deixar ficar na panela a lume brando e sem ferver durante cerca de 15 minutos, conforme o tamanho dos pedaços do bacalhau. Servir com pão ou com batatas.

BACALHAU À BISCAINHA

Ingredientes do bacalhau:

2 kg de bacalhau
3 a 4 dl de azeite
1 a 1,5 kg de cebolas
3 a 4 colheres de concentrado de tomate
1 1/2 a 2 latas de tomates
1/2 a 1 lata de pimentos

1 malagueta
pão ralado.

Modo de preparar:

Retirar a pele do peixe, cortá-lo em pedaços e deixar de molho durante 24 a 48 horas. Aferventar o peixe e limpá-lo de espinhas. Os pedaços devem ser cortados de modo a ficarem todos aproximadamente com o mesmo tamanho. Cortar as cebolas aos quadradinhos e deixar refogar em azeite até ficarem moles e com brilho. Juntar o concentrado de tomates. Por um pouco de manteiga em uma panela, que pode ser a mesma em que vai servir o peixe. Colocar na panela camadas de peixe, cortados em fatias, pimentos cortados em rodela, o pimentão e o refogado de cebola. Podem polvilhar-se as várias camadas de pão ralado. Juntar sal a gosto. Servir com batatas cozidas e pão.

SONHO DE BACALHAU

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau
500g cebolas médias cortadas em rodela finas
1/2 xícara de chá de óleo de oliva
500g de tomates maduros picados
1 1/2 litro leite de gado
3 colheres de sopa bem cheia de maizena
3 gemas
3 colheres de suco de limão
1 xícara de chá de salsa picada
3 copos de requeijão

Modo de preparar:

De véspera, retire a pele do bacalhau e coloque-o de molho na água fria trocando várias vezes. No dia seguinte, escorra a água e retire as espinhas. Corte-o em lascas regulares e escale em bastante água quente. Escorra e reserve. Refogue a cebola no óleo de oliva, acrescente os tomates picados e mexa até desmanchar. Adicione o bacalhau, o leite, reservando uma xícara para juntar à maizena. Quando começar a ferver junte a maizena e as gemas dissolvidas ao leite reservado, misture bem. Adicione o suco de limão e coloque no bacalhau, mexendo com cuidado até ficar bem consistente. Na ocasião de servir volte a esquentar e acrescente a salsa picada e o requeijão. Retire do fogo, coloque em uma travessa refratária e bonita servindo imediatamente.

Obs: em caso de ficar um pouco ralo, acrescente mais um pouco de maizena dissolvida no leite frio.

BACALHAU COM ARROZ À PORTUGUESA

Para 10 a 12 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau tipo Porto dessalgado e limpo
400 g de arroz
6 cebolas medianas cortadas em rodela de meio centímetro de grossura

150 g de manteiga
2 colheres cheias das de sopa, de pão ralado fino
6 ovos cozidos
purê de tomate
azeite
pimenta moída

Ingredientes do Arroz:

400g de arroz
50g de manteiga
2 vezes o volume de arroz de caldo de bacalhau
1 cebola mediana
sal
pimenta moída

Modo de preparar:

Pega-se o bacalhau depois de dessalgado e cozinha-se por 15 minutos sem ferver.

Retirar o bacalhau, guardar o caldo para preparo do arroz e depois limpar o bacalhau, tirando a pele e as espinhas, e dividir em lascas. Ao mesmo tempo prepara-se o arroz: colocar a manteiga e a cebola na panela de preparo do arroz. Depois de alourar a cebola, derrama-se o arroz, mexendo com uma colher de pau até o arroz começar a alourar; junta-se o caldo de bacalhau quase fervendo que deve ter duas vezes o volume do arroz o sal e a pimenta a gosto. Deixar ferver sem mexer até o arroz ficar cozido. Como variante pode-se cozinhar 600g de ervilha em água e sal e se misturar com o arroz. Preparam-se também as cebolas cortadas às rodas, desmanchando estas, temperando-as com sal fino e pimenta, passando-as por farinha e fritando-as em frigideira no azeite bem quente até ficarem louras e secas.

Ao purê de tomate dá-se uma fervura ligeira, incrementando com tempero de sal e pimenta. Estando tudo pronto, pega-se uma travessa funda, alternando em camadas, começando por uma camada de arroz, por cima uma de cebolas e outra de bacalhau, sendo este coberto com o purê de tomate, ficando a última também de arroz, isto é, dispõem-se em quantidades de modo a fazer quatro camadas de arroz, três de bacalhau, três de cebola frita e três de purê de tomate indo ao forno pré aquecido.

Por fim, ao servir, deita-se por cima o pão ralado que numa frigideira se fez absorver a manteiga por uns segundos, decorando com os ovos cozidos cortados em rodellas ou em quatro pedaços. Acompanha vinho branco bem seco.

BACALHAU AO BRÁS

Ingredientes do bacalhau:

600 gramas de bacalhau
0,5 dl de azeite
30 gramas de margarina
1 dente de alho
1 cebola grande
150 gramas de chouriço de carne
750 gramas de batatas
6 ovos, sal e pimenta q.b. (quanto basta)
salsa e azeitonas

Modo de preparar:

Limpe o bacalhau, retire-lhe todas as espinhas que puder e corte-o em dados com 1 cm. de lado, aproximadamente. Corte o chouriço também em pequenos dados iguais. Descasque as batatas, corte-as igualmente em pequeninos cubos, lave-as muito bem, escorra-as e frite-as; tempere-as depois de fritar (com sal). Parta os ovos para dentro de um recipiente e bata-os.

Até aqui foi tudo de preparação. Agora, pique grosseiramente a cebola e o dente de alho, deite-os num tacho largo (ou numa frigideira), leve ao lume a refogar e, logo que comece a querer alourar, junte o chouriço e o bacalhau e vá mexendo sempre, sobre o lume, durante 2 minutos. Junte depois as batatas, mexa muito bem mais um minuto e, por fim, junte os ovos batidos. Vá mexendo com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a seu gosto. Deite então numa travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Pode decorar com raminhos de salsa.

Geralmente acompanha-se com vinho branco, muito fresco, verde ou maduro, depende do gosto. Se gostar do maduro, aconselho vinho alentejano (Portugal), com zonas demarcadas de Reguengos, Borba ou Vidigueira (fresco, sem ser gelado).

BACALHAU À BEIRA-ALTA

Ingredientes do bacalhau:

Bacalhau (Porto)

4 dl de azeite

4 dentes de alho

pimenta, batatas

Modo de preparar:

Demolhe, escorra e enxugue o bacalhau impecavelmente. Coloque-o sobre um lume de brasas e grelhe-o. Ao lado, coloque num tacho 4dl de azeite, 4 dentes de alho picados e pimenta. Deixe levantar fervura. À medida que o bacalhau for assando, faça-o em lascas e introduza-o no tacho. Agite o tacho de vez em quando. Acompanhe com batatas assadas a murro.

Batatas assadas a murro: Lave as batatas, sem as descascar, e passe-as por sal grosso. Introduza-as no forno. Assim que a polpa das batatas ceder sob a pressão, dê-lhes um murro para as esborrachar. Introduza as batatas novamente no forno para acabarem de cozer. Acompanhe o bacalhau com as batatas.

BACALHAU AO CONDE

Ingredientes do bacalhau:

400g de bacalhau

600g de batatas

200g de cebolas

3 dentes de alho

100g de margarina

2,5dl de natas

2 colheres de sopa de queijo ralado, sal e pimenta

Modo de preparar:

Coza em água o bacalhau já demolido. Retire-lhe as peles e as espinhas e faça-o em lascas. Coza as batatas em água temperada com sal, escorra e reduza a purê. Pique finamente as cebolas e os dentes de alho e leve ao lume com 100g de margarina. Deixe cozer sem ganhar cor. Junte o bacalhau. Deixe cozer um pouco. Depois reduza-o a purê numa máquina de cozinha ou num almofariz. Junte o purê de batata e bata tudo com uma colher de pau. Adicione 2.5dl de natas e temperar com sal e pimenta. Deite o preparado num tabuleiro untado com margarina. Polvilhe com 2 colheres de sopa de queijo ralado e leve a gratinar em forno bem quente (225°C) até alourar a superfície.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Para 4 pessoas.

Ingredientes do bacalhau:

500 gramas de bacalhau
500 gramas de batatas
1,5 dl de azeite
1 dente de alho
2 cebolas
2 ovos cozidos
azeitonas pretas
salsa, 5 dl. de leite
sal e pimenta

Modo de preparar:

Demolha-se o bacalhau; coloca-se num tacho e escalda-se com água a ferver. Tapa-se a abafa-se o recipiente com um cobertor e deixa-se ficar assim durante 20 minutos. Depois escorre-se o bacalhau, retiram-se-lhe as peles e as espinhas e desfaz-se em lascas. Põem-se estas num recipiente fundo, cobrem-se com leite bem quente e deixam-se ficar em infusão 1.30 a 3 horas. Entretanto, cortam-se as cebolas às rodelas e o dente às rodelas e levam-se a alourar ligeiramente com azeite. Juntam-se as batatas, que se cozeram com a pele, se pelaram e se cortaram às rodelas. Junta-se ainda o bacalhau escorrido. Mexe-se tudo ligeiramente, mas sem deixar refogar. Tempera-se com sal e pimenta. Deita-se imediatamente num tabuleiro de barro e leva-se a forno bem quente durante 10 minutos. Serve-se no prato em que foi ao forno, polvilhado com salsa picada e enfeitada com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas. Esta é a verdadeira receita do bacalhau à Gomes de Sá tal como a criou o seu inventor, que foi comerciante de bacalhau na cidade do Porto.

BACALHAU À DIZINHA

Ingredientes do bacalhau:

1 quilo de bacalhau (em postas pequenas)
3 cebolas médias (cortadas em rodelas)
2 pimentões vermelhos (em rodelas)
1/2 quilo de batatas (cruas cortadas em rodelas)
200 gr. de azeitonas pretas

1 maço de salsa
1 1/2 xícara de azeite
1 lata de creme de leite
1 vidro de maionese(pequeno)

Modo de preparar:

Em uma panela, coloque o azeite e arrumes as seguintes camadas: cebolas, batatas, bacalhau, pimentão, cebola, batata, bacalhau, azeitonas, batatas, bacalhau, cebola, pimentão, bacalhau, batatas a última é de batatas. Tampe a panela e cozinhe em fogo brando, quando a batata estiver cozida no ponto (não muito mole),adicione o creme feito com o creme de leite(sem o soro) e maionese, misturados, espalhando sobre as batatas. Coloque a salsa e resto da azeitona, tampe a panela e feche o fogo. Deixe por 10 minutos ainda na boca do fogão.

Geralmente fazemos este bacalhau em panela de inox ou de vidro e levamos à mesa para servir.

BACALHAU VERDE

Ingredientes do bacalhau:

1kg de bacalhau
1 molho grande de espinafre
150 gr. de manteiga ou margarina
3 dentes de alho
50 gr. de farinha de trigo
leite, 2 ovos
farinha de rosca, azeite

Modo de preparar:

Deixa-se o bacalhau de molho, ferve-se bem, limpa-se das peles e das espinhas e corta-se em tirinhas. Cozinhase o espinafre limpo, com um pouco de sal, sem água. Escorre-se, deixa-se esfriar, espreme-se bem e bate-se. Colocam-se 50 gr. de manteiga e os dentes de alho (triturados) em uma frigideira. Quando o alho estiver frito, junta-se o espinafre, mexendo bem. Leva-se ao fogo as outras 100 gr. de manteiga com a farinha de trigo, mexendo até ligar. Junta-se leite quente em quantidade suficiente para fazer um creme espesso, deixando ferver ligeiramente. Retira-se do fogo, juntam-se as gemas e os espinafres, bate-se bem, acrescentando o bacalhau. Batem-se as claras em neve, junta-se levemente à mistura e põe-se tudo em uma forma refratária, untada de manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Rega-se com azeite e leva-se ao forno quente para dourar rapidamente. BOM APETITE!

MOUSSE DE BACALHAU E CENOURA

Ingredientes do bacalhau:

Água 1 xícara de chá
Azeite de oliva 1 colher de sopa
Azeitona 100 g
Bacalhau 1 xícara de chá
Cebola 0,5 xícara de chá
Cenoura crua 1,5 xícara de chá
Gelatina branca 6 colheres de sopa

Maionese 1,5 xícara de chá
Pimenta do reino 1 pitada
Sal 1 pitada

Modo de preparar:

Desfie o bacalhau (cru) tirando a pele e as espinhas e reserve. Rale a cenoura no ralo grosso e reserve. Rale a cebola e reserve. Dissolva a gelatina em 3 colheres de sopa de água morna e em seguida misture ao restante da água fria. Reserve. Em uma vasilha grande misture: o bacalhau, a azeitona picada, a cebola, a maionese, a gelatina, uma xícara de cenoura, prove e tempere com sal e pimenta a gosto. Unte com azeite uma forma de bolo inglês, decore o fundo com o restante da cenoura ralada. Despeje a mistura na forma com cuidado e leve à geladeira até endurecer. Enfeite uma travessa com folhas de alface e desenforme a mousse.

BACALHAU DESFIADO AO CREME DE LEITE

Ingredientes do bacalhau:

5 batatas grandes
manteiga
leite
sal
meio quilo de bacalhau dessalgado e desfiado
2 pimentões em rodela
cebola em rodela
azeitonas pretas
azeite de oliva
1 lata de creme de leite
queijo parmesão ralado

Modo de preparar:

Com os primeiros 4 ingredientes prepare um purê de batatas. Arrume o purê num pirex refratário retangular. Sobre o purê arrume o bacalhau, os pimentões, as cebolas e azeitonas e regue com azeite de oliva. Bata o creme de leite e coloque por cima do bacalhau. Salpique com o queijo parmesão ralado e leve ao forno por 40 minutos.

BACALHOADA

Ingredientes do bacalhau:

500g de bacalhau
500g de batata
3 tomates maduros
1 pimentão verde
1 pimentão maduro
2 cebolas médias
azeite
alho
sal

Modo de preparar:

Coloque o bacalhau coberto por água fervente, dando um ligeiro cozimento, escorra e reserve esta água. Desfie em postas menores e refogue com o azeite, o alho e os pimentões cortados em fatias compridas. Corte as batatas, os tomates e as cebolas em rodela. Monte em uma panela ou forma, para fazer o cozimento dos outros ingredientes no vapor da seguinte maneira: coloque uma camada de bacalhau (já preparado anteriormente), uma camada de batata, uma de tomate, uma de cebola e regue com bastante azeite. Repita as camadas e depois leve ao forno para o cozimento. Quando as batatas estiverem cozidas, está pronto.

BACALHAU GRATINADO COM AIPO E REQUEIJÃO

Para 4 pessoas

Ingredientes:

500g de Bacalhau da Noruega dessalgado e desfiado
1 cenoura média em cubos cozida na água de cozimento do bacalhau
½ xícara de queijo parmesão ralado
2 dentes de alho socado
½ cebola picada
1 talo de aipo fatiado / 1 ovo cozido picado
2 colheres (sopa) de salsa picada
6 azeitonas verdes / 6 azeitonas pretas
6 rodela de pimentão vermelho
1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo
100ml de água de cozimento do bacalhau
100ml de vinho branco

Modo de fazer:

Faça um roux branco com a manteiga derretida e a farinha de trigo.

Acrescente o vinho branco e a água do bacalhau.

Deixar no fogo por 15 minutos.

Coar, acrescentar o creme de leite e reservar.

Refogue o bacalhau desfiado com o alho, cebola, aipo, ovo picado, queijo ralado, cenoura em cubos e a salsa picada.

Misture com o molho branco.

Untar uma assadeira média com azeite e encher com o preparado.

Gratinar com o queijo ralado durante 10 minutos.

Retirar do forno, decorar com rodela de pimentão e azeitonas e servir.

BACALHAU DESFIADO COM OVOS DE CODORNA

Para 10 pessoas

Ingredientes:

500g de Bacalhau da Noruega (seco)
1 ½ batata calabresa cozida e descascada
30 ovos de codorna cozidos e descascados
2 cebolas grandes em tiras
10 dentes de alho fatiados
100ml de azeite
1 molho de cebolinha verde
1 molho de coentro fresco

1 pimentão vermelho em tiras bem finas

Modo de Fazer:

Dessalgar o bacalhau e desfiá-lo em escamas.

Refogar na metade do azeite a cebola e o pimentão, acrescentar a batata já corada, o bacalhau e os ovos de codorna.

Picar o coentro e a cebolinha verde e misturar com o preparo.

Colocar no rechaud e acrescentar por cima o alho frito e o restante do azeite.

BACALHAU DESFIADO COM BERINJELA, ABOBRINHA E ASPARGOS FRESCOS

Ingredientes:

200g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)

1 berinjela pequena picada em quadradinhos

1 abobrinha verde pequena picada em quadradinhos

1 cebola média picada em cubos

3 dentes de alho finamente fatiados

6 aspargos verdes cozidos no vapor

8 mini-tomates amarelos

pimenta-do-reino branca moída na hora

azeite

sal

Modo de Fazer:

Fritar o alho e a cebola numa colher (sopa) de azeite.

Incorporar o bacalhau desfiado e refogado por 2 minutos.

Acrescentar a berinjela, os tomates fritos, a abobrinha, os aspargos picados e a salsa.

Desligar o fogo, agregar os croutons.

Regar com um pouco de azeite, corrigir o sal e servir frio.

LOMBO DE BACALHAU COZIDO COM LEGUMES

Ingredientes:

250g de lombo de Bacalhau da Noruega dessalgado

3 cebolas médias /

1 pitada de noz-moscada

3 batatas pequenas /

100g de cogumelo gigante paris

1 cenoura média /

bouquet garni

2 batatas baroas /

5 grãos de pimenta branca

1 alho-poró (parte branca) /

2 folhas de couve (amarradas)

3 folhas de repolho (amarradas) /

4 dentes de alho

1 cálice de vinho branco /

azeite /

1 colher (sopa) de fécula de batata

sal

Modo de Fazer:

Numa panela esmaltada ferva 1,5 litro de água com uma cebola, os alhos, o bouquet garni, a cenoura, a pimenta, o vinho, um fio de azeite e a noz-moscada.

Após 15 minutos de fervura, cozinhe o lombo por 8 minutos e reserve num pouco de caldo quente para não ressecar.

Vá cozinhando os legumes e as verduras e reservando com um fio de azeite. Reduza o restante do caldo, engrosse um pouco com a fécula de batata.

Disponha os legumes e as verduras juntamente com a posta de bacalhau num refratário.

Aqueça o molho e regue o prato fartamente, acrescente um pouco de azeite e sirva imediatamente.

OBS: Pode-se usar um pouco do caldo para fazer pirão.

BACALHAU ORIENTAL

Ingredientes:

200g de Bacalhau da Noruega (seco)

2 colheres de saque mirim / 1 xícara de água

8 pés de shitake bem lavados

sal a gosto

½ cenoura em motivo chinês

1 talo de aipo em juliana

2 cogumelos shitake em triângulos

½ talo de alho-poró em rodela finas

50g de mohaschi (broto de feijão)

1 colher (sopa) de pimentão vermelho em juliana

1 colher (sopa) de azeite

1 colher de molho shoyu sem sal

1 dente de alho picado

1 pitada de creme de arroz

ajinomoto a gosto

1 colher (chá) de óleo de gergelim

1 colher de gengibre cortado em fatias finas e cozidas em água

10 folhas de manjeriçã roxo

1 colher (chá) de semente de papoula

½ tomate em leque

4 talos de cebolinhas verde

Modo de Fazer:

Cozinhar o bacalhau no court-buillon durante 4 a 5 minutos com o saque, a água e os pés de shitake.

Enquanto isso, dourar o alho picado no azeite e refogar os legumes rapidamente na seguinte ordem: cenoura, aipo, pimentão, alho-poró, moyhashi e shitake (deixar os legumes crocantes).

Diluir o creme de arroz com um pouco de saque e dar uma liga nos legumes para que fiquem brilhosos. Temperar com ajinomoto.

Colocar os legumes num prato de cerâmica.

Escorrer o peixe e colocar ao lado dos legumes.

Na mesma panela dos legumes, esquentar o óleo de gergelim para refogar o gengibre e as folhas de manjeriçã roxo.

Colocar este preparado em cima do bacalhau e salpicar com semente de papoula.

Decorar o prato com um leque de tomate e 4 talos de ciboulette.

SALADA DE BACALHAU

Para 5 pessoas

Ingredientes:

400g de Bacalhau da Noruega (seco e desfiado)
1 alface frisada
1 alface radicchio
3 endívias
1 molho rabanete (pequeno)
1 alface americana
1 maçã vermelha sem casca em juliana
1 pimentão vermelho sem pele em juliana
100g de azeitonas pretas sem caroço
1 pacote de broto de alfafa
1 cebola roxa em juliana
1 colher de coentro picado

Decoração:

1 molho de cebolinha verde
1 pacote de mini-tomates

Molho:

2 dentes de alho em purê
2 colheres de mostarda Dijon
4 colheres de maionese
4 colheres de azeite
3 colheres de vinagre branco
1 colher de salsa crespa
5 colheres de vinho branco seco
sal

pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer:

Misturar a maçã, as azeitonas, o bacalhau, a cebola roxa, o coentro, metade da maionese e reservar.

Lavar bem as folhas, dispor no fundo de cada prato as endívias e fazer um mesclun com as outras verduras. Colocar no fundo do prato e o bacalhau preparado em cima. Decorar o centro com a cebolinha verde e mini-tomates. Misturar todos os ingredientes do molho e temperar a gosto.

POSTA DE BACALHAU NA BRASA COM MOLHO DE TOMATE RALADO

Ingredientes:

1 posta de lombo de Bacalhau da Noruega (250g)
azeite de ervas, 1 tomate ralado
1 cebola média ralada
50g de champignon gigante paris
2 dentes de alho socados
1 cálice de vinho branco
1 talo de aipo fatiado
1 ramo de alecrim fresco

Modo de Fazer:

Ferva o bacalhau por 3 minutos em água aromatizada com cebola, cenoura e alho.
Besunte a grelha com azeite de ervas e pincele também o bacalhau com este preparado.
Coloque o bacalhau na grelha e deixe dourar os 2 lados.
Retire da grelha e coloque sobre o bacalhau o molho de tomate.
Sirva com torradas de alho.
Para o molho, frite o alho e a cebola, acrescentando metade do vinho, deixe reduzir. Agregue o tomate, os champignons e o aipo.
Finalmente coloque o restante do vinho e o alecrim.
Reduzir por 3 minutos.
No centro do prato um pouco de azeite, o bacalhau e o molho por cima.
Ao lado a salsa e as torradas de alho.

RATATOUILLE E BACALHAU DESFIADO

Para 6 pessoas

RATATOUILLE:

1 berinjela, 250g de abobrinha
100ml de azeite , 1 cebola grande
3 pimentões pequenos (1 verde - 1 vermelho - 1 amarelo)
3 tomates médios
1 colher de extrato de tomate
3 dentes de alho
1 copo de vinho branco seco
sal , pimenta-do-reino

Modo de Fazer:

Cortar a berinjela e a abobrinha em cubos e salpicar com sal para tirar o amargo

durante 20 minutos, e depois lavar com bastante água fria.

Refogar no azeite o alho e a cebola e depois a berinjela e a abobrinha, os pimentões em cubos e o tomate em cubos.

Acrescentar o vinho branco e o extrato de tomate e cozinhar tampado durante 20 minutos.

Bacalhau desfiado:

600g de bacalhau em escamas
12 azeitonas chilenas sem caroço
50ml de azeite
6 peças de queijo Flores de Leite cortado em fatias finas
orégano seco

2 colheres de salsa picada

30g de manteiga derretida

Modo de Fazer:

Montar a ratatouille no prato e deixar uma abertura no centro.

Corar as fatias de queijo no azeite numa tefal.

No meio da ratatouille montar, alternando, as escamas de bacalhau e as fatias de queijo. Salpicar com orégano e cobrir com molho feito de manteiga, azeitonas e salsa picada.

BACALHAU NA BRASA NA FOLHA DE REPOLHO ROXO E SABAYON DE AGRIÃO

Ingredientes:

1 posta de Bacalhau da Noruega (250g)
2 colheres de (sopa) de pão integral picado
2 cálices de vinho tinto
2 colheres (sopa) de nozes picadas
200g de manteiga
noz-moscada
1 echalotte fatiada
sal
2 folhas grandes de repolho escaldadas
2 pepinos em conserva cortados em cubinho
2 batatas cozidas no vapor fatiada
1 molho de agrião
1 colher (sopa) de vinagre
1 ovo
1 bouquet garni
1 copo de vinho branco

Modo de Fazer:

Cozinhar o bacalhau por 5 minutos e pressionar com auxílio de 1 espátula para retirar as lascas.

Recheiar entre as escamas com o seguinte preparador:

Recheio demolhar o pão com o vinho e as nozes, salpicar noz-moscada e fazer uma massa. Reservar.

Fritar um court-boillon de vinho tinto, agregar o bouquet garni e cozinhar por 5 minutos o bacalhau montado dentro de um embrulho com as folhas de repolho,

amarrado com barbante de culinária.

Retirar da fervura e manter aquecido.

Fazer um sabayon com agrião, ovo e o vinho branco. Reservar.

Fazer um molho com a manteiga aquecida e os pepinos em conserva picados.

Montagem:

No fundo do prato o sabayon, em cima o embrulho aberto.

Por cima do bacalhau o molho de manteiga e decorar com batata cozida fatiada.

PANQUECA DE BACALHAU

Ingredientes da massa:

1 ½ copo de leite
4 colheres de sopa de farinha de trigo
2 ovos / 1 colher de chá de sal
1 pitada fermento em pó
1 colher de salsa picada
1 colher de papoula (semente)

Ingredientes do recheio e molho:

100g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)
1 cenoura pequena ralada em fita
1 buque de brócolis americano cozido no vapor

1 colher (sopa) de manteiga
100g de creme de leite fresco
2 cebolas pequenas raladas
2 dentes de alho socados
1 raminho de tomilho
1 colher de (sopa) de queijo parmesão (ralado na hora)
1 colher de (sopa) de nozes finamente picadas

Preparo da massa:

Misturar todos os ingredientes no liquidificador e deixar o copo na geladeira pelo menos 10 minutos.

Fazer panquecas pequenas com auxílio de frigideira anti-aderente e um pouco de manteiga. Reservar.

Preparo do recheio:

Aqueça a manteiga, frite o alho e a cebola, acrescente o bacalhau e o tomilho picado.

Refogar por 2 minutos e acrescentar a cenoura fatiada, deixando cozinhar por mais 3 minutos. Reservar.

Preparo do molho:

Bater no liquidificador o brócolis e acrescentar o creme de leite reduzido pela metade, corrigir o sal e polvilhar com pimenta-do-reino (móida na hora).

Montagem:

Colocar no fundo do prato refratário o molho, por cima as panquecas e levar ao forno para gratinar com queijo ralado e as nozes picadas.

CANELONI DE BACALHAU AUX GRATIN SAUCE COCONUT

Ingredientes :

150 g de bacalhau da Noruega (seco desfiado)
1 folha de massa de lasanha cozida de 12cm x 15cm
50g de manteiga
2 colheres de alho-poró em juliana
2 colheres de pleurottes em juliana
50g de parmesão ralado
50ml de leite de coco integral
50g de coco ralado
1 copo de vinho branco seco
2 folhas de manjerição roxo
1 talo de alho-poró cortado em 4 pedaços chanfrados
2 mini-tomates
50ml de creme de leite fresco

Modo de Fazer:

Refogar na manteiga o bacalhau, o alho-poró e as pleurottes em juliana, a metade do parmesão.

Recheiar a folha de lasanha e enrolar. Reservar no forno.

Puxar os pedaços de alho-poró no vinho branco seco e reservar quando eles estiverem macios.

Reduzir a sobra do vinho branco com leite de coco integral, o creme de leite e o restante do parmesão.

Colocar o caneloni num prato refratário e cobrir com o molho, salpicar com o coco seco e ralado e gratinar com maçarico.

Enfeitar com as folhas de manjeriço, o tomate-cereja e os pedaços de alho-poró chanfrados em volta.

GNOCCHI DE BACALHAU

Ingredientes :

200g de bacalhau da Noruega (seco desfiado)
200g de farinha de trigo peneirada
200g de batata com casca (cozida na véspera)
4 ovos
100g de queijo parmesão ralado
100g de manteiga derretida
sal / noz-moscada
60g de farinha-de-rosca
1 colher de azeite

Modo de Fazer:

Misturar numa tigela a farinha de trigo, o sal e a noz-moscada.
Acrescentar as batatas descascadas e amassadas.
Junte aos poucos os ovos, o leite e o azeite.
Misture bem, trabalhando a massa com uma colher de pau.
Deixe descansar por 1 hora.
Cortar a massa em pedaços compridos tipo "quenelles" e cozinhar em água fervente e salgada.
Montar em travessa para gratinar, alternando as camadas de gnocchi com queijo parmesão e farinha-de-rosca.
Regar com manteiga derretida e gratinar ao forno.

RONDELLI DE BACALHAU

Para 3 pessoas

Ingredientes:

300g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)
3 folhas de massa de lasanha semipronta
1 molho de brócolis cozido e picado
1 dente de alho
1 colher de azeite
200g de ricota sem sal
50g de parmesão ralado
3 folhas de acelga cozida e crocante
pimenta-do-reino em pó
noz-moscada
2 colheres de trigo
1 colher de manteiga sem sal
½ litro de leite
sal
100g de queijo suíço ralado
50g de manteiga
Modo de Fazer:

Fazer o molho branco derretendo a manteiga, misturando a farinha de trigo e molhar com o leite frio, mexendo até engrossar, temperar e guardar aquecido.

Cozinhar as lasanhas e escorrer.

Refogar o bacalhau no alho e azeite.

Misturar o bacalhau, o brócolis, a ricota, o queijo parmesão com 2 colheres de molho branco.

Estender na mesa as lasanhas e por cima de cada uma a folha de acelga pré-cozida, colocar o recheio em cima e enrolar feito tubos e cortar cada um em 2 pedaços.

Untar um pirex com a manteiga e deitar nele os rondelles acrescentando o molho e o queijo suíço por cima.

Gratinar ao forno.

TORTA DE BACALHAU

Massa:

500g de farinha de trigo

350g de manteiga sem sal

2 ovos

25g de sal

3 gemas para pincelar a massa

Recheio:

600g de Bacalhau da Noruega em lascas grandes pré-cozidas

4 ovos cortados em cruz no sentido do comprimento

300g de lingüiça calabresa escaldada em fatias

150g de pepino em conserva (pequenos)

50g de azeitonas pretas sem caroço

400ml de velouté de caldo de bacalhau

200g de cebola grelot cozidas no caldo do bacalhau

azeite de oliva

pimenta-do-reino branca moída na hora

150g de presunto cru fatiado

Modo de Fazer:

Fazer uma massa pobre convencional e manter na geladeira pelo menos 1 hora.

Untar a assadeira com manteiga e forrar as laterais com presunto cru.

Dispor os ingredientes de forma irregular mas equilibrada na assadeira.

Cobrir com o velouté. Fechar com a massa.

Pincelar com as gemas e assar em forno de 200° por 25 minutos.

QUICHE DE BACALHAU E BACON

Para 6 pessoas

Ingredientes:

Massa:

300g de farinha de trigo

150g de manteiga sem sal

1 ovo inteiro

1 pitada de sal

um pouco de água

Recheio:

200g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)
2 talos de aipo em cubos
100g de queijo suíço em cubos
1 colher de azeite
100ml de leite
3 ovos inteiros
3 gemas
300ml de creme de leite
100g de bacon em cubos

Preparo da Massa:

Colocar a farinha na mesa e fazer um poço.
Colocar no centro os demais ingredientes e misturar incorporando todos.
Deixar descansar por 30 minutos na geladeira.
Estender a massa e forrar uma forma de 23cm de diâmetro.

Preparo do Recheio:

Fritar o bacon e tirar o excesso de gordura.
Misturar o bacon frito e o bacalhau e estender no fundo da forma.
Puxar no azeite o aipo em cubos e colocar por cima do bacalhau.
Bater numa tigela o leite, o creme de leite, os ovos e o queijo suíço.
Encher a forma com este preparo e assar no forno médio por 30 minutos.
Servir quente.

Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão

Para 4 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

500g de Bacalhau da Noruega dessalgado e desfiado
1 cenoura média em cubos cozida na água de cozimento do bacalhau
½ xícara de queijo parmeizão ralado
2 dentes de alho socado
½ cebola picada
1 talo de aipo fatiado / 1 ovo cozido picado
2 colheres (sopa) de salsa picada
6 azeitonas verdes / 6 azeitonas pretas
6 rodela de pimentão vermelho
1 colher (sopa) bem cheias de farinha de trigo
100ml de água de cozimento do bacalhau
100ml de vinho branco

Modo de preparar:

Faça um roux branco com a manteiga derretida e a farinha de trigo.
Acrescente o vinho branco e a água do bacalhau. Deixar no fogo por 15 minutos.
Coar, acrescentar o creme de leite e reservar. Refogue o bacalhau desfiado com o alho, cebola, aipo, ovo picado, queijo ralado, cenoura em cubos e a salsa picada.
Misture com o molho branco. Untar uma assadeira média com azeite e encher com o preparado.

Gratinar com o queijo ralado durante 10 minutos.
Retirar do forno, decorar com as rodela de pimentão e as azeitonas e servir

Bacalhau desfiado com Ovos de Codorna

Para 10 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

500g de Bacalhau da Noruega
1 ½ batata calabresa cozida e descascada
30 ovos de codorna cozidos e descascados
2 cebolas grandes em tiras
10 dentes de alho fatiados
100ml de azeite
1 molho de cebolinha verde
1 molho de coentro fresco
1 pimentão vermelho em tiras bem finas

Modo de preparar:

Dessalgar o bacalhau e desfiá-lo em escamas.
Refogar na metade do azeite a cebola e o pimentão, acrescentar a batata já corada, o bacalhau e os ovos de codorna.
Picar o coentro e a cebolinha verde e misturar com o preparo.
Colocar no rechaud e acrescentar por cima o alho frito e o restante do azeite.

Bacalhau Desfiado com Berinjela, Abobrinha e Aspargos Frescos

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

200g de Bacalhau da Noruega (seco e desfiado)
1 berinjela pequena picada em quadradinhos
1 abobrinha verde pequena picada em quadradinhos
1 cebola média picada em cubos
3 dentes de alho finamente fatiados
6 aspargos verdes cozidos no vapor
8 minitomates amarelos
pimenta-do-reino branca moída na hora
azeite
sal

Modo de preparar:

Fritar o alho e a cebola numa colher (sopa) de azeite, incorporar o bacalhau desfiado e refogado por 2 minutos.
Acrescentar a berinjela, os tomates fritos, a abobrinha, os aspargos picados e a salsa.

Desligar o fogo, agregar os croutons. Regar um pouco de azeite, corrigir o sal e servir frio.

Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

250g de lombo de Bacalhau da Noruega dessalgado
3 cebolas médias /
1 pitada de noz-moscada
3 batatas pequenas /
100g de cogumelo gigante paris
1 cenoura média /
1 bouquet garni
2 batatas baroas /
5 grãos de pimenta branca
1 alho-poró (parte branca) /
2 folhas de couve (amarradas)
3 folhas de repolho (amarradas) /
4 dentes de alho
1 cálice de vinho branco /
azeite /
1 colher (sopa) de fécula de batata
sal

Modo de preparar:

Numa panela esmaltada ferva 1,5 litro de água com 1 cebola, os alhos, o bouquet garni, a cenoura, a pimenta, o vinho, um fio de azeite e a noz-moscada.

Após 15 minutos de fervura, cozinhe o lombo por 8 minutos e reserve num pouco de caldo quente para não ressecar.

Vá cozinhando os legumes e as verduras e reservando com um fio de azeite.

Reduza o restante do caldo, engrosse um pouco com a fécula de batata.

Disponha os legumes e as verduras juntamente com a posta de bacalhau num refratário.

Aqueça o molho e regue o prato fartamente, acrescente um pouco de azeite e sirva imediatamente.

OBS: Pode-se usar um pouco do caldo para fazer pirão.

Salada de Bacalhau

Para 5 pessoas.

Ingredientes:

400g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)
1 alface frisada /
alface radicchio
3 endívias /
1 molho rabanete (pequeno)
1 alface americana /

1 maçã vermelha sem casca em juliana
1 pimentão vermelho sem pele em juliana /
100g de azeitonas pretas sem caroço
1 pacote de broto de alfafa /
1 cebola roxa em juliana
1 colher de coentro picado

Decoração:

1 molho de cebolinha verde / 1 pacote de minitomates

Molho:

2 dentes de alho em purê / 2 colheres de mostarda Dijon / 4 colheres de maionese
4 colheres de azeite / 3 colheres de vinagre branco / 1 colher de salsa crespa
5 colheres de vinho branco seco / sal / pimenta-do-reino a gosto.

Modo de preparar:

Misturar a maçã, as azeitonas, o bacalhau, a cebola roxa, o coentro, metade da maionese e reservar.
Lavar bem as folhas, dispor no fundo de cada prato as endívias e fazer um mesclun com as outras verduras.
Colocar no fundo do prato e o bacalhau preparado em cima, decorar o centro com a cebolinha verde e minitomates.
Misturar todos os ingredientes do molho e temperar a gosto.

Posta de Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 posta de lombo de Bacalhau da Noruega (250g)
azeite de ervas
1 tomate ralado
1 cebola média ralada
50g de champignon gigante paris
2 dentes de alho socados
1 cálice de vinho branco
1 talo de aipo fatiado
1 ramo de alecrim fresco

Modo de preparar:

Ferva o bacalhau por 3 minutos em água aromatizada com cebola, cenoura e alho.
Besunte a grelha com azeite de ervas e pincele também o bacalhau com este preparado.
Coloque o bacalhau na grelha e deixe dourar os dois lados.
Retire da grelha e coloque sobre o bacalhau o molho de tomate.
Sirva com torradas de aioli.
Para o molho, frite o alho e a cebola, acrescentando metade do vinho, deixe reduzir.

Agregue o tomate, os champignons e o aipo, finalmente o restante do vinho e o alecrim. Reduzir por 3 minutos.
No centro do prato um pouco de azeite, o bacalhau e o molho por cima.
Ao lado salsa e as torradas de aioli.

Ratatouille de Bacalhau Desfiado

Para 6 pessoas

Ingredientes do Ratatouille:

1 berinjela / 250g de abobrinha
100ml de azeite / 1 cebola grande
3 pimentões pequenos (1 verde - 1 vermelho - 1 amarelo)
3 tomates médios / 1 colher de extrato de tomate
3 dentes de alho / 1 copo de vinho branco seco
sal / pimenta-do-reino

Modo de preparar:

Cortar a berinjela e a abobrinha em cubos e salpicar com sal para tirar o amargo durante 20 minutos, e depois lavar com bastante água fria.
Refogar no azeite o alho e a cebola e depois a berinjela e a abobrinha, os pimentões em cubos e o tomate em cubos.
Acrescentar o vinho branco e o extrato de tomate e cozinhar tampado durante 20 minutos.

Ingredientes do Bacalhau Desfiado:

600g de bacalhau em escamas / 12 azeitonas chilenas sem caroço
50ml de azeite / 6 peças de queijo flores de leite cortado em fatias finas
orégano seco / 2 colheres de salsa picada / 30g de manteiga derretida

Modo de Preparar:

Montar a ratatouille no prato e deixar uma abertura no centro.
Corar as fatias de queijo no azeite numa tefal.
No meio da ratatouille montar, alternando, as escamas de bacalhau e as fatias de queijo, salpicar com orégano e cobrir com molho feito de manteiga, azeitonas e salsa picada.

Bacalhau à Espanhola

600g de filé de bacalhau;
600g de batatas cortadas em rodelas e cozidas;
2 pimentões vermelhos;
2 pimentões verdes;
1 xícara de azeite espanhol
Modo de Preparar:

Deixe o bacalhau da Noruega de molho para dessalgar. Limpe, tire a pele e as espinhas. Coloque o bacalhau e as batatas na grelha. Asse os pimentões no forno por 1 hora. Arrume o bacalhau, as batatas e os pimentões em um prato e sirva regado com azeite. Se preferir, sirva com azeite e finas fatias de alho dourado.

Bacalhau à moda do Rei

400g de bacalhau;
200g de batatas;
1 tomate;
1 pimentão;
1 cebola;
1 ovo;
azeitona e salsa à gosto.
Modo de Preparar:

Dessalgue o lombo do bacalhau. Cozinhe o bacalhau durante 15 minutos e depois frite a posta em óleo suficiente para mergulhá-la por inteiro. O tomate (inteiro), a cebola (em rodela), o ovo cozido e o pimentão (cortado ao meio) são fritos. A batata é dourada. Enfeite o prato com as azeitonas e a salsa antes de servir.

Bacalhau à Portuguesa

1 kg de bacalhau da Noruega;
12 batatas grandes;
6 cebolas grandes;
4 ovos cozidos;
2 colheres de vinagre;
brócolis;
1 pitada de páprica;
azeitonas.
Modo de Preparar:

Dessalgue e retire a pele do bacalhau. Descasque as batatas e cozinhe-as por cerca de 10 minutos. Coloque o bacalhau no mesmo recipiente deixando cozinhar por mais 10 minutos. Cozinhe o brócolis e os ovos em recipientes separados. Prepare uma outra panela com cebolas em pedaços, fritas no azeite. Junte o bacalhau à fritura e mais tarde, as batatas em fatias. Quando tudo tiver adquirido uma cor dourada, adicionar uma colher de vinagre e uma pitada de páprica. Servir o prato acompanhado de rodela de ovos cozidos, azeitonas e brócolis.

Bacalhau do Abade

1/2 kg de bacalhau;
cenoura; cebola ralada;
miolo de pão;

gema de ovo;
sal;
pimenta;
coentro e queijo ralado.
Modo de Preparar:

Passe o bacalhau já dessalgado na máquina de moer e depois passe na manteiga em uma panela. Fazer um molho branco com a água do bacalhau, acrescentar cebola ralada, miolo de pão, gema de ovo, sal, pimenta, coentro, cenoura ralada e o bacalhau. Deixar cozinhando até chegar ao ponto. Polvilhar com queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Bolinhos de Bacalhau

300g de bacalhau;
300g de batatas;
50g de manteiga;
30g de farinha de trigo;
1 copo de leite;
sal;
pimenta-do-reino;
3 colheres (sopa) de salsa picadinha;
2 ovos;
farinha de rosca; óleo para fritar.
Modo de Preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas, desfie e prepare o caldo.
Descasque as batatas e cozinhe no caldo por 10 minutos. Retire, escorra, junte o bacalhau e passe pela máquina de moer ou processador. Reserve.
Leve ao fogo brando a manteiga com farinha de trigo, junte o leite, sal e pimenta-do-reino a gosto, mexendo sempre até obter um creme grosso. Junte o bacalhau misturado com as batatas, acrescente a salsa picadinha e forme os bolinhos. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

DICAS SOBRE O BACALHAU

Os 4 tipos de bacalhau

Existem 4 tipos diferentes de bacalhau no mercado brasileiro, que estão ilustrados abaixo. Os tipos e cortes também podem ser vistos em fotografias, com melhor definição.
Para quem conhece bem, apenas um deles é considerado legítimo: o cod, ou gadus morrhua, também conhecido no Brasil como "porto".
Os demais são peixes também muito saborosos, que passam pelo mesmo processo de salga e cura; por isso também são considerados bacalhaus. São eles o Saithe, o Ling e o Zarbo.

O bacalhau do tipo Code é o legítimo bacalhau da Noruega. É o mais nobre e o mais caro. Normalmente é o maior, o mais largo e com postas mais

altas. Sua cor é clara e uniforme e , quando cozido, seu file é composto por lascas tenras de sabor suave e sublime. É o bacalhau recomendado em praticamente todos os pratos da cozinha internacional. Em Portugal, por exemplo, só se importa bacalhau do tipo Cod. Se você quer comprar um autêntico bacalhau da noruega, opte sempre pelo cod, codinho ou porto. Veja mais dicas na próxima página.

O tipo Saithe é o mais escuro e de sabor mais forte. Mais barato que o Cod, é o campeão de vendas no Nordeste brasileiro. É muito utilizado para bolinhos e ensopados de bacalhau, porque quando cozido sua carne desfia com facilidade.

O tipo Ling é bem claro e mais estreito que os demais. Tem um bom corte e é muito apreciado no Brasil. Sua carne é clara, bonita e por isso atrai muitos compradores.

O tipo Zarbo é mais popular e os peixes, geralmente, são menores que os demais tipos. É o preferido dos camelôs do Rio.

A classificação do bacalhau

Todos os 4 tipos são classificados em 3 categorias:

Imperial - É a melhor classificação. O bacalhau está bem cortado, bem escovado e bem curado. O Cod Imperial seria um exemplo do melhor dos melhores.

Universal - Classificação que identifica o bacalhau que apresenta algumas manchas e pequenos defeitos , que não chegam a comprometer sua qualidade.

Popular - É o bacalhau que apresenta manchas e do qual faltam pequenos pedaços, extirpados pelo arpão na hora da pesca.

Como identificar o bacalhau tipo code ou porto

Identificar o Bacalhau não é tarefa muito fácil, por isso peça sempre que o estabelecimento onde você compra informe corretamente o tipo e a classificação do bacalhau que está sendo vendido. Mas você pode fazer algumas observações que ajudam a identificar o tipo e a qualidade do bacalhau

:

1) Para saber qual é o cod e qual é o saithe, observe a forma da cauda e a extremidade do rabo do peixe.

O cod tem a extremidade do rabo quase reta ou ligeiramente curvada para dentro.

O saithe tem a extremidade do rabo em forma de V.

2) Repare se o peixe está bem escovado: sua aparência deve ser limpa, sem manchas escuras. As manchas (pretas, marrons) podem ser resíduos do peixe como sangue, bilis, etc. , significando que ele não foi bem escovado.

3) Verifique também se ele está bem curado, ou seja, se a água foi corretamente retirada: pegue o bacalhau firmemente pela "cabeça" e solte

a cauda. Se ele ficar reto - ou quase reto - está bem curado, se dobrar "caindo" para baixo está mal curado e úmido.

Armazenamento

Guarde o bacalhau em local seco e refrigerado

O bacalhau vem de navio da Noruega para o Brasil transportado em containers secos e refrigerados entre 2° e 5° C. A viagem dura 3 semanas. Muito cuidado é necessário para se evitar o choque térmico assim que o produto é desembarcado, porque o calor e a umidade são inimigos do bacalhau.

Na armazenagem é muito importante controlar a refrigeração entre 2° e 5°C.

O bacalhau não pode ser congelado (a não ser depois de dessalgado) nem mantido a temperaturas altas, que lhe conferem uma cor avermelhada e alteram o seu sabor original.

Dessalgue do bacalhau

Dessalgue normal

O bacalhau é seco e salgado, então é necessário dessalgá-lo e hidratá-lo novamente. O bacalhau pode até dobrar de peso se for corretamente dessalgado. Veja como é simples dessalgar e aproveitar o melhor do peixe, fazendo ele render e ficar com um sabor excepcional:

1. Depois de cortar o bacalhau em postas, colocá-lo submerso dentro de um vasilhame e deixar sob um fio d'água por uns 10 minutos;
2. Coloque o vasilhame com o bacalhau coberto de água dentro da geladeira;
3. Dessalgue o bacalhau dentro da geladeira. Assim a água ficará gelada, mantendo a temperatura ideal e o bacalhau não irá exalar cheiro algum. Experimente e comprove;
4. Para postas muito largas, como a do Cod Imperial, convém deixar o bacalhau de molho durante 36 horas, trocando a água 6 vezes;
5. Para postas mais estreitas, deixe o bacalhau de molho durante 24 horas, trocando a água 4 vezes.

Dessalgue com pressa

Para quem não dispõe do tempo necessário para o dessalgue tradicional, aí vão as dicas:

1. Se a pressa for grande, ou então ele ficou mais salgado do que o esperado, cubra o bacalhau com leite fervente e deixe por alguns minutos.

2. Esta é da "Sebastiana Quebra-Galho": para dessalgar o bacalhau que não esteve de molho, faça o seguinte: leve-o ao fogo para aferventar com bastante água, juntando a ele, quando começar a ferver, um punhado de sal (2, 3, 4 colheres de sopa), de acordo com a quantidade de bacalhau; logo que ferver escorra, escale em água fria (agora sem sal) e torne a levar ao fogo com bastante água fria, agora sem sal, para dar nova fervura. Escorra e verifique o sal do bacalhau; se necessário, dê mais fervuras, sempre em água pura, sem sal.

Nota: todas as vezes que o bacalhau for ao fogo é para dar apenas uma fervura e não para cozinhar.

Cozinhe sem ferver

Os verdadeiros apreciadores do bacalhau devem saber que seja qual for a receita ou o modo de preparar o bacalhau não deverá cozer fervendo em água, porque a fervura derrete a gordura que envolve as fibras do bacalhau, dissolvendo a mesma na água, tirando assim do bacalhau a maior parte do sabor agradável e característico que tem, ficando as fibras secas e escuras.

Deve-se, portanto, nas receitas de bacalhau cozido, proceder da seguinte forma: cortar o bacalhau em postas e dispor em uma panela tipo caçarola, que é colocada em uma extremidade do fogão onde a temperatura não faça ferver a água. Cobre-se o bacalhau com água quase fervendo, tapa-se a panela e deixa-se ficar assim por vinte minutos a meia hora.

Como limpar e preparar o bacalhau

Separe a pele, espinhas e aparas.

Depois de dessalgar, dê uma rápida escaldada jogando água quente e esperando esfriar um pouco para limpar.

Com uma facunha bem afiada, raspe a pele e a parte branca. Retire com cuidado as espinhas: as partes altas do lombo podem ser utilizadas inteiras, por isso todo cuidado na separação. Aproveite tudo

Você pode aproveitar as aparas do bacalhau em bolinhos, saladas e recheios. Veja na página de receitas. Utilize a pele e as espinhas para fazer um pirão. Ficarà delicioso.

Aproveite a água da fervura do bacalhau para cozinhar as batatas e para fazer o arroz de acompanhamento: ficam perfeitos no acompanhamento.

E não se esqueça: do bacalhau, tudo se aproveita.

Congelamento

Quem congela sempre tem Quem gosta de bacalhau quer ter sempre essa alternativa culinária à mão. De repente, dá aquela vontade de comer algo diferente, ou chega uma visita inesperada, e é só abrir o congelador: lá está ele para salvar sua refeição. Para isso, você precisa comprar uma

quantidade maior e dessalgar tudo de uma só vez. Uma parte você destina ao preparo do prato que será consumido logo. A outra parte, você congela. Prático, não acha -

Para congelar, depois de dessalgar, enxugue o bacalhau em um pano limpo, apertando-o levemente para secar um pouco. Pincele com um bom azeite português toda a superfície, para impedir o ressecamento provocado pelo gelo.

Guarde no freezer em um vasilhame a vácuo ou bem fechado. Descongele normalmente e saboreie quando quiser.

Bacalhoadà à Dona Irene

Cybercook

1.5 Kg de bacalhau salgado
800 gr de batatas descascadas em fatias de 0,5 a 1 cm
1 pimentão verde cortado em tiras
1 pimentão vermelho cortado em tiras
2 cebolas grandes fatiadas
2 dentes de alho picadinhos
2 tomates maduros sem pele e sem semente em pedaços grandes Salsinha picadinha
100 gr de azeitonas pretas sem caroço
1 pitada de pimenta do reino (se gostar)
Azeite para regar
Sal

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando a água pelo menos três vezes. Dê uma aferventada no bacalhau para facilitar a sua limpeza. Tire bem todas as espinhas e corte-o em pedaços (não desfiar) Reserve as azeitonas
Faça um tipo de uma salada com o pimentão, cebola, tomate, salsinha e o alho.
Calcule o sal somente para a salada e para as batatas como se fosse servir somente os dois ingredientes.
Em uma panela de pressão grande, vá intercalando as camadas da seguinte forma:
salada, bacalhau, batata, salada, bacalhau, batata..... até chegar no final dos ingredientes.
Regue com 1/2 xícara de azeite e feche a panela. Acenda o fogo alto, quando começar a apitar, abaixe o fogo e conte 15 minutos.
Espere sair todo o vapor, abra a panela, coloque tudo em um refratário (inclusive o caldo que formou), coloque as azeitonas por cima, regue com bastante azeite, coloque no forno para dourar ou até as batatas ficarem ao dente.
Sirva com arroz branco, salada verde e o vinho da sua preferência.
Se sobrar, sirva frio no dia seguinte. É uma delícia também.
Pode ser feito também com o bacalhau fresco. Evita o tempo de molho e a fervura. Porém precisa ser temperado com sal.

Badejo ao molho de maracujá

- Culinarista: Janir Fraga

ingredientes:

- 500 g. de badejo em pedaços pequenos
- sal e limão
- 1 cebola grande picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 tomates maduros picados
- alho em lâminas
- sal, pimenta e coentro
- ½ copo de suco de maracujá
- 200 g. de camarões limpos médios
- salsinha picada

modo de preparar

- temperar o peixe com sal e limão por 30 minutos. refogar a cebola na manteiga, dois minutos em potência alta. juntar os tomates, alho, coentro, sal e pimenta três minutos em potência alta.
- reservar: leve o peixe com o suco de maracujá ao microondas por 04 minutos, mexendo na metade do tempo. junte o molho ao peixe e reserve.
- na manteiga, frite ligeiramente os camarões, junte os camarões ao peixe, salpique salsicha, tampe e volte ao microondas por 04 minutos (potência alta).
- sirva com arroz branco e purê de batata

Baguete a La Close

- Convidada: Roberta Close

Ingredientes:

- 01 baguete com gergelim
- 12 fatias de mussarela de búfalo
- 06 tomates secos
- 02 tomates frescos
- 01 ramo de manjericão
- 01 maço de rúcula 04 folhas

Modo de preparo:

- Abra a baguete ao meio e coloque os ingredientes.
- Regar com azeite e sal a gosto, está pronto para servir.
- Bom apetite!!!

Baguete de tomate seco

- Padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 20 gr de fermento de pão
- 01 colher de sopa de banha ou margarina
- 10 gr de sal
- 10 gr de açúcar
- 1/2 colher de sopa de leite em pó
- 01 copo de água aproximadamente

modo de preparar:

- faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
- deixe descansar por 15 minutos.
- após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
- deixe-a descansar coberta com um pano durante 20 minutos.
- após este descanso, faça os modelos em baguetinhas, recheando com os ingredientes abaixo, coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e jogue um pouco de queijo ralado por cima.
- após tudo pronto, espere o crescimento até quase atingir o seu dobro e leve para assar em forno pré aquecido.

ingredientes para o recheio:

- 300 gr de tomate seco
- 50 gr de queijo ralado
- 100 gr de catupiry

temperatura do forno: 200 graus
duração do forno: 25 à 30 minutos aprox.

Baguete do Abraão

- 500g de farinha aproximadamente
- 20g de fermento biológico
- 1/2 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 colher de sopa de leite em pó
- 1 copo de água aproximadamente

Dissolver o fermento no açúcar, juntar a margarina, o sal, a água e por último a farinha até soltar das mãos, mas sem deixar a massa ficar dura. Dividir em três partes e deixar descansar de 8 a dez minutos. Recheiar c/ frango, ou presunto, com queijo tipo catupiry, requeijão e queijo parmesão por último.
Fica delicioso. Para vcs comerem rezando !!!!!!!

Bahia drink

- 2 doses de rum prata
- 1 dose de leite de coco
- 2 doses de suco de abacaxi
- 1 dose de leite condensado
- 1/2 fatia de abacaxi para decorar
- 1 xícara de chá de gelo picado

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a fatia de abacaxi e bata bem. Passe para um copo de cerveja e decore com o abacaxi

Baião de Dois

- 1/2 quilo de feijão mulatinho
- 10 xícaras de chá de água
- 250 gr de toucinho defumado cortado em cubinhos
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 pimentão vermelho picado
- 1/2 xícara de chá de óleo ou banha
- 2 xícaras de chá de arroz
- 1 e 1/2 xícara de chá de queijo de minas picadinho
- sal e pimenta a gosto
- coentro picado a gosto

Cozinhe o feijão. Frite o toucinho. Quando estiver sequinho, junte a cebola, o alho, o pimentão picado e refogue até que amaciem, Junte o arroz e frite mais um pouco. Junte o feijão com 3 xícaras do caldo do cozimento e deixe cozinhar até que arroz esteja cozido. Coloque sal, pimenta e junte o queijo e o coentro. Misture, aqueça e sirva.

Baked Alaska

- 1 bolo pronto em formato de bolo inglês
- 1 tijolo de sorvete
- 3 claras
- 7 colheres de sopa de açúcar.

Corte a parte de cima do bolo, mais ou menos, 1 cm, dependendo da marca que comprar, para que não fique uma massa muito grossa. Deve ficar, no máximo, da mesma grossura do tijolo. Coloque o sorvete por cima, acertando as laterais, para que fiquem por igual. Cubra com plástico filme e leve ao freezer, até endurecer, de preferência, de um dia para outro. Pouco antes de servir, preaqueça o forno, no máximo. Bata as claras em neve e junte o açúcar, colher por colher, até que forme picos firmes. Tire o bolo do freezer, cubra todo com as claras batidas, inclusive os lados. Leve ao forno até que doure e sirva, imediatamente.

Baklavas

- 500 g de massa folhada (receita abaixo)
- Recheio:
- 250 g de açúcar
 - 200 g de manteiga
 - 2 xícaras de chá de água
 - 100 g de miolo de pão desmanchado, esfarelado
 - 400 g de nozes picadas
 - 1 colher de chá de canela em pó

Calda:

- 1 xícara de chá mal cheia de açúcar granulado
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de mel

Aqueça o forno em fogo médio. Abra a massa folhada, fina como pastel. Divida em retângulos e leve ao forno. Asse por 20 minutos. Vá verificando. Quando a massa começar a dourar, está no ponto.

Recheio:

Prepare o recheio, misturando metade da manteiga, 200 g de açúcar, a água e o miolo de pão. Leve ao fogo médio, até virar uma pasta e também as nozes e a canela.

Calda:

Prepare a calda, misturando, em uma panela, a água, o mel e o açúcar. Leve ao fogo baixo até formar uma calda grossa, quase um xarope. Reserve.

Modo de montar:

Monte o doce. Primeiro, separe as folhas da massa. Coloque 2 folhas de massa na travessa e passe um pouco do recheio. Coloque um pouco de nozes picadas, espalhe a canela e polvilhe com um pouco de açúcar. Coloque mais duas folhas de massa e vá repetindo essa operação, montando a torta. Terminar com uma camada de massa. Finalmente, molhe as baklavas com parte da calda e reserve o que restou, para servir ao lado.

Rendimento: 6 porções.

Massa Folhada:

- 450 g de farinha de trigo peneirada
- 250 g de manteiga
- 2 gemas
- 1 xícara de chá de água com sal

Misture 250 g de farinha com 2 colheres de manteiga. Adicione as gemas e vá acrescentando a água com sal, trabalhando com a ponta dos dedos, até obter uma massa lisa como pastel. Reserve essa primeira massa. Misture então 200 g de farinha com o restante de manteiga, até obter uma pasta. Reserve. Abra a primeira massa com o pau de macarrão, como se fosse fazer um pastel. Ela deve ficar bem fina. Depois, espalhe sobre essa massa, usando uma espátula, a pasta de farinha e manteiga. Enrole a massa como se fosse fazer um rocambole. Em seguida, abra novamente com o pau de macarrão. Está pronta.

Bala Baiana de Coco

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 450 gr de açúcar
- ½ xícara de chá de água

- ½ xícara de chá de leite
- 05 gemas passadas pela peneira
- 01 colher de sopa de margarina sem sal
- 300 gr de coco ralado
- 04 colheres de sopa de leite condensado

Modo de fazer:

- Levar ao fogo o açúcar, a água e o leite, até formar uma calda grossa, depois juntar todos os outros ingredientes mexendo até quase soltar da panela.
- Depois de frio enrolar as balas e caramelar.

Calda para caramelar

Ingredientes:

- 02 xícaras de chá de açúcar
- 12 colheres de sopa de vinagre branco

Modo de preparo:

- Mexer bem antes de levar ao fogo, em seguida leve ao fogo até o ponto de caramelo sem mexer mais.
- Passar as balas e colocar em mármore untado com margarina, até secar.

Bala de Coco Recheada

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 01 kg. açúcar
- 05 colheres sopa de chocolate em pó
- 01 vidro de leite de coco
- a mesma quantidade de água

Modo de preparo:

- Coloque em uma panela grande o leite de coco, a água, o açúcar e o chocolate em pó.
- Mexa tudo muito bem e leve ao fogo alto sem mexer mais.
- Para verificar o ponto, coloca-se um pouco de massa em uma xícara de água.
- Deve ficar uma bola dura.

Recheio:

- 100 gr. de coco ralado
- leite condensado (o suficiente)

Modo de preparo:

- Misture bem o recheio

Bala de coco

- Luzinete Veiga

Ingredientes

- 1 kg de açúcar comum

- 1 vidro de leite de coco 200 ml
- 200 ml. De água

Modo de fazer

- Leve ao forno os ingredientes mexendo bem até dissolver bem o açúcar. Levar a fogo sem mexer mais. Deixar por 30 minutos no fogo baixo tirar o ponto de bala dura.
 - Jogar em mármore untado com margarina deixar esfriar. Puxar até ficar cor de pérola cortar e deixar descansar até o dia seguinte.
- Se fazer gelada: colocar depois de pronta 100 ml. de leite de coco e envolver com coco ralado.

Bala de jujuba

- 1 quilo de açúcar
- 1 colher de sopa de cremor de tártaro
- 125 gramas de araruta
- essências de 4 sabores
- anilina em 4 cores

Com o açúcar e duas xícaras de água, fazer uma calda grossa. A parte misturar o cremor com a araruta e desmanchar em um copo de água, quando a calda estiver grossa tirar do fogo e misturar nela a araruta e o cremor de tártaro dissolvidos, levar novamente ao fogo mexendo sempre até aparecer o fundo da panela, dividir em quatro pratos fundos untados com manteiga, em cada parte colocar uma essência e uma cor, fazer rolinhos cortar com uma tesoura e passar no açúcar cristal.

Bambá

Cybercook

- 3 colheres de sopa de fubá
- 1/2 xícara de água fria
- 6 xícaras de caldo de carne (cerca de 1,5 litro)
- 6 folhas de couve cortadas bem fino
- sal a gosto
- 2 ovos
- 400 gr de lingüiça de porco fritas e cortadas em rodela
- pimenta malagueta bem picada (opcional)

Coloque o fubá numa frigideira pequena, leve ao fogo brando, mexendo sempre, deixe torrar levemente. Junte a água e misture até dissolver o fubá. Tire do fogo. Numa panela ,junte o caldo de carne e o fubá, leve ao fogo alto e deixe ferver, mexendo sempre. Acrescente as tirinhas de couve e cozinhe por cerca de 10 min, mexendo de vez em quando. Tempere com sal a gosto. Quebre os ovos numa tigelinha, acrescente a sopa e misture vigorosamente até ficarem esfiapados. Junte as rodela de lingüiça ,

tempere com a pimenta e deixe ferver por mais alguns minutos. Sirva acompanhado de torradas de alho.

Banana caramelada

Ingredientes:

04 xícaras de açúcar
½ xícara de chá de glucose de milho (karo)
12 colheres de sopa de água
02 colheres de sopa de vinagre branco
06 bananas da terra ou nanica (cortadas ao meio na horizontal)

Modo de preparo:

Leve ao fogo todos os ingredientes até formar uma calda em ponto de caramelo.
Passe as bananas na calda de caramelo, coloque em uma assadeira untada com manteiga e deixe esfriar.
Sirva com o lombo ou outra carne de preferência.

Banana da terra caramelada

3 bananas-da-terra maduras
1 xícara de água
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Descasque as bananas e ponha numa frigideira. Junte a água, o açúcar e a manteiga. Tampe a frigideira e deixe cozinhar em fogo brando. Logo que estejam cozidas, retire a tampa e aumente o fogo, deixando-as levemente carameladas de todos os lados. Agite a frigideira constantemente para evitar que grudem nela.

Bananas ao Creme

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 10 Bananas nanicas
- 10 Fatias de mussarela
- 10 Fatias bem finas de presunto
- ½ Litro de leite
- 01 Colher de sopa de creme de cebola
- 02 Colheres de sopa de queijo ralado
- 01 Colher de sopa de maizena
- 01 Colher de sopa de farinha de trigo
- ½ Lata de creme de leite
- 100 Gr. de queijo fundido
- 200 Gr. de mussarela ralada grossa

Modo de Preparo:

- Bata no liquidificador, o leite, o creme de cebola, o queijo ralado, a maizena, a farinha, o creme de leite e o queijo fundido.
- Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

- Em uma forma refratária, coloque uma ao lado da outra as bananas enroladas em uma fatia de mussarela e uma de presunto.
- Coloque o creme por cima, cubra com mussarela ralada e leve ao forno para gratinar.
- Servir com arroz branco.

Bananas enroladas

1 dúzia de bananas-d'água
250 g de presunto
250 g de mussarela
1/2 xícara de mostarda

Descasque as bananas e corte-as em 3 pedaços. Passe cada pedaço de banana na mostarda. Em seguida, enrole cada pedaço numa fatia de mussarela e de presunto. Coloque num pirex e leve ao forno até derreter a mussarela. Acompanha carnes.
Barquetes de coco

Massa

4 xícaras de farinha de trigo
200 g de manteiga ou margarina
3 gemas
1 xícara de salmoura
Açúcar

Faça uma massa consistente e forre as forminhas de empada.

Recheio

1 lata de leite condensado
5 gemas
1 coco ralado
1 colher de chá de manteiga

Bata todos os ingredientes no liquidificador e recheie as barquetes.

Bananas Foster Flambada

Receita enviada por Luiz Cintra, apresentador do programa de culinária diário da Rede Mulher de Televisão. Segundo ele, é uma receita típica de New Orleans (EUA), servida na grande maioria dos bons restaurantes e normalmente flambada à mesa.

Modo de Preparo

Descasque as bananas e corte-as ao meio no sentido do comprimento. Em uma frigideira antiaderente coloque a manteiga, derreta e acrescente o açúcar mascavo, acrescente a canela. Com o fogo baixo, cozinhe até desmanchar o açúcar, acrescente metade do rum, metade do licor e as metades de banana. Cozinhe as bananas até estarem macias. Coloque o rum e o licor restantes e flambe (acenda). Espere o fogo apagar e sirva as bananas com a calda, o sorvete de creme e decore com ramos de hortelã. Ingredientes

- 4 bananas nanica
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colher (sopa) de manteiga
- 60 ml de rum escuro
- 60 ml de licor de banana ou tripple sec
- sorvete de creme
- ramos de hortelã para decorar

Bananinhas de praia

- Sueli Saraiva

- 1 dúzia de bananas nanicas com casca
- 1 k de açúcar
- 1 xícara de chá de suco de limão
- 2 copos de água
- 2 saches de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de cravo em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo

Bata as bananas com casca no liquidificador, leve ao fogo acrescente o açúcar e deixe apurar. Quando estiver marrom bata o restante no liquidificador misture tudo e volte ao fogo mexendo sem parar até ficar uma massa bem grossa igual ao ponto de brigadeiro. Faça as bananinhas e passe no açúcar.

Barbosa jack drink

ingredientes

- ½ dose de tennessee whisnei
- 01 dose de amarula
- 02 bolas de sorvete de creme

decoreção:

chantilly e calda de chocolate

Barquetes

Ingredientes

Para a Massa:

- 100 grs de manteiga ou margarina
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de água
- 1 ½ xícara de farinha de trigo (cerca de 200 grs)

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes da massa, com exceção da farinha de trigo. Mexa bem e acrescente a farinha e sove ligeiramente a massa sobre a mesa. Leve para gelar por 30 minutos. abra a massa, forre as forminhas,

aparando o excesso com uma faca. Fure o fundo com um garfo e leve ao forno pré aquecido (200°) para assar. Deixe esfriar e preencha as barquetes com o recheio de sua preferência: frango desfiado, carne moída, salada de maionese, etc...todos bem temperados.

Batata ao forno à moda húngara

- Mariká Meszaros

ingredientes

- 1 kg. de batatas cozida
- 4 ovos cozidos
- 1 caixa de creme de leite
- 2 lingüiças defumadas
- sal á gosto

modo de preparar

Corte em rodela a lingüiça, a batata e os ovos. em um refratário distribuir em camadas as batatas, os ovos, o creme de leite o sal a lingüiça e repita mais uma vez. Por cima de tudo espalhe o creme de leite. Leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos.

Batata com creme de queijo

- Elizabete Ribaldo - tel: (019) 241 49 22

- 1 k de batata cozida com molho
- 1 copo de leite
- 1 pacote de sopa de creme de queijo
- 1 copo de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- 100 g de queijo ralada para polvilhar

modo de preparar:

Leve ao fogo o leite e o creme de queijo. deixe ferver mexendo sempre. adicione o requeijão e misture até dissolver. Na seqüência, coloque o creme de leite, despeje sobre as batatas cozidas, polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar por 5 minutos.

rendimento: 5 porções

Batata Delícia

Cybercook

- 1 kg de batatas
- 300 gr. De presunto em cubos
- 300 gr. De queijo prato em cubos
- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite s/soro
- 1 pires de salsa picada (opcional)
- 200 gr. De parmesão ralado

Cozinhe as batatas com água e sal, cortadas em cubos de 1,5 cm aproximadamente até estarem macias (ao ponto). Acrescentar o presunto, o

queijo, o requeijão, o creme de leite e a salsa picada. Misturar levemente e de modo uniforme. Colocar em refratária cobrir com o parmesão e gratinar ao forno.

Batata doce caramelada

1,200 kg de batata doce bem lavadas, cozidas em panela de pressão. Após o cozimento, tirar as cascas.

Calda:

Levar ao fogo, numa panela, três xícaras das de chá de açúcar. Quando caramelar, colocar 3 xícaras das de chá de água. Quando ferver, juntar as batatas doces já cozidas e deixar ferver mais um pouco.

É um acompanhamento ideal para carnes gralhadas e churrascos. Fácil e saboroso.

Batata Gratinada ao Creme d'Alho Poró

1 ½ quilo de alho Poró
3 cebolas grandes, fatiadas,
3 colheres de sopa de óleo vegetal
2 dentes de alho, picados
1 colher de sopa de farinha
1 ½ xícara de chá de caldo de galinha
1 colher de sopa de suco de limão
1 quilo de batatas
2 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
páprica a gosto.

Modo de Fazer:

Prepare o alho Poró, cortando fora a parte verde escura e partindo-o ao meio no sentido longitudinal. Corte então fatias de mais ou menos 2 cm de espessura. Lave as fatias de alho Poró em água fria. Cozinhe o alho Poró e a cebola em uma frigideira com óleo em fogo médio, mexendo, por 15 minutos. Adicione o alho e cozinhe por mais um minuto. Adicione a farinha e cozinhe, mexendo, por mais 3 minutos. Adicione então o caldo de galinha e cozinhe em fogo baixo ate engrossar, mexendo sempre. Adicione o suco de limão, tempere com sal e pimenta a gosto e tire a frigideira do fogo. Pré-aqueça o forno a 200C. Descasque as batatas e corte-as ao meio. Com o lado da casca voltado para cima, faça pequenos cortes na superfície das batatas, com mais um menos 1 cm de distancia entre eles. Coloque as batatas na frigideira com a mistura de alho Poró, com o lado da casca voltado para cima. Leve a mistura a uma fervura leve. Passe a manteiga na batata e tempere com páprica, sal e pimenta a gosto. Leve a mistura ao forno por 1 hora e 15 minutos, ate que as batatas fiquem amolecidas e douradas.

Batata gratinada

200 g de batata grande em fatias finas
400 g de manteiga em temperatura ambiente
300 g de queijo parmesão ralado
1 litro de creme de leite fresco
40 g de sal e pimenta-do-reino

Em uma forma refratária, coloque uma camada de batata, salpique com manteiga, queijo parmesão, creme de leite, sal e pimenta-do-reino. Repita as camadas até completar a fôrma. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até gratinar.

Para 6 pessoas

Batata Rosti

A origem de "rösti" é suíça e significa "crocante e dourado", o termo é usado para definir principalmente os pratos sauté.

No caso das "Batatas Rösti" eu as preparo de outra forma.

Cozinho as batatas inteiras com casca por cerca de 10 a 15 minutos, depois de frias e secas coloco-as na geladeira, por no mínimo 6 horas mas o ideal é de um dia para o outro, para que fiquem durinhas e você possa manuseá-las facilmente ao descascar e passar no ralador (prefiro tipo julienne).

O ideal é usar uma frigideira anti aderente para crêpe com fundo plano.

Coloco uma colher de sopa de manteiga com meia colher de sopa de óleo, durante a fritura utilize uma espátula para ir achatando as batatas.

Normalmente tempero antes, com moderação, deixando para quando estão servidas acrescentar mais sal, pimenta branca ou do reino.

Vai demorar uns 10 minutos até que o primeiro lado esteja dourado, recomendo então que você coloque o que já está semi frito em um prato, ponha mais manteiga e óleo na frigideira e retorne as batatas com a parte já dourada para cima, mais uns 10 minutos e pronto, já vejo as irmãs contentes.

Quanto as sugestões do Marcelo, já comi com cebola, com bacon ou ambos, ficam gostosas.

Mas a original é só com batatas e agrada a todos os paladares.

Bom Apetite !!!

Batatas Rosti

- 2 batatas grandes
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal e pimenta branca

Modo de fazer:

Passe a batata no ralo grosso e não lave pra que grudem melhor. Tempere em seguida com o sal e a pimenta para que não escureçam. Numa frigideira derreta a manteiga e vá fritando a batata. Você pode usar um aro para dar o formato de tortinha às batatas. Frite dos dois lados.

Batatas a duquesa

- Culinarista: Cecília Biju

ingredientes:

- 1 kg de batatas grandes descascadas
- água até cobrir as batatas
- sal a gosto
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 03 colheres de sopa de azeite
- ½ xícara chá de salsinha picada
- 01 copo de requeijão
- 50 gr queijo ralado parmesão

modo de preparo

- cozinhe as batatas em água e sal em ponto crocante. escorra.
- num refratário untado com azeite disponha as rodela de cebola, polvilhe um pouco de sal.
- tempere as batatas com azeite e salsinha, sobrepondo-as a cebola. regue com requeijão, polvilhe queijo, leve ao forno quente para gratinar bem.

rendimento 04 porções

- 490 cal. por porção (super prática)

Batatas ao Leite

Cybercook

- 01 kg. batata inglesa (casca lisa)
- 01 litro de leite
- 09 col. sopa de margarina
- queijo ralado
- sal

Descascadas as batatas, corte-as em rodela finas e espalhe uma camada pela assadeira (utilize uma assadeira funda , não precisa untar), jogue leite, sal e 03 colheres sopa margarina. Faça mais uma camada de batatas, cubra com mais leite, sal e a margarina (03 colheres também). Finalmente faça uma ultima camada de batatas jogue todo o leite, sal, a margarina restante e salpique com bastante queijo ralado.

Leve ao forno médio pré aquecido e deixe lá até as batatas cozinharem no leite, sirva com arroz branco.

Batatas Assadas com Molho de Requeijão

Cybercook

- 5 Batatas grandes lavadas

Faça furos com a ajuda de um garfo nas batatas. (Isto vai garantir que elas não expludam no microondas!) Forre a base do microondas com papel toalha e disponha as batatas, calcule mais ou menos 5 minutos por batata (depende do microondas) na potência alta. Se as batatas forem muito grandes, troque-as de lado na metade do tempo.

Para o Molho:

- 1 pote pequeno de maionese (pode ser light!)
- 1 copo de requeijão (também pode ser light!)
- 1 pacote de queijo ralado

Misture todos os ingredientes em um refratário e leve ao microondas por 3 ou 4 minutos na potência alta, parando na metade para dar uma mexidinha. Sirva as batatas fechadas e deixe que cada um tempere a sua ao seu modo em particular.

Batatas com salsichas

- Culinarista: Anka Popovik

Ingredientes

- 1.500 gr de batatas em rodelas grossas e aferventadas
- 03 ovos inteiros
- 50 gr de queijo ralado
- 01 copo de requeijão
- 03 xícaras de chá de leite
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 01 colher de sobremesa de tempero pronto - (fondor)
- salsa e queijo ralado para polvilhar.

Modo de preparo

- Colocar em um refratário camadas de batata e salsicha.
- Bater no liquidificador os ovos, queijo, requeijão, leite, farinha e o tempero pronto (Fondor).
- Despejar sobre as batatas e polvilhar com salsa e queijo ralado. levar para gratinar.

Batatas Quisibu com Paçoca e Pirão Escaldado

- Culinarista: Cecília Bijú

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de banha
- 100 g de bacon em pedaços
- 1 dente de alho espremido
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem sementes picados
- 500 g de quiabos lavados, picados em rodelas e demolhado com água e limão
- 1 lata de milho escorrido

- 1 folha de louro
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de cheiro-verde
- sal e pimenta malagueta a gosto

Modo de preparar:

- Aqueça a gordura, junte o bacon e frite como torresmo, retire-os da gordura e reserve.
- Na mesma gordura refogue o alho, cebola, junte os tomates, quiabos e milho, tempere com sal e pimenta, louro.
- Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até o quiabo amaciar, junte então o cheiro-verde retire do fogo e misture o bacon torrãozinho.
- Sirva como acompanhamento para paçoca.

Paçoca:

- 500 g de carne seca
- 2 colheres (sopa) de banha
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho espremidos
- pimenta malagueta
- sal a gosto
- farinha de mandioca crua + ou - 1 xícara (chá)

Modo de preparar:

- Limpe a carne, deixe a carne de molho por 12 horas, trocando 3 vezes sua água.
- Corte-a em pedaços e cozinhe com água na pressão por 30 minutos deixe esfriar, separe carne e caldo, reserva.
- Aqueça a banha, refogue cebola e alho a pimenta e a carne numa frigideira larga e deixe torrar.
- Leve para o pilão e soque, vá acrescentando a farinha de mandioca aos poucos e socando até estar bem desfiada.
- Com o caldo prepare um pirão escaldado.

Pirão Escaldado:

- Pegue o caldo do cozimento da carne, deixe ferver por mais 30 minutos com alho, pimenta e coentro.
- Retire os temperos e junte na proporção de 1 litro de caldo, 3 xícaras de farinha de mandioca torrada.
- Mexe bem de acordo com a consistência desejada.

Batatas rech com presunto e mussarela

- Palmira Onofre

- 6 batatas grades descascadas e cozidas em caldo de galinha ou de carne Depois de cozida faça um buraco e retire toda a polpa e reserve.

Recheio

- 100 g de presunto
- 100 g de mussarela
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de salsinha
- Orégano
- Pimenta
- 1 colher de sopa de um bom azeite
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de cebola picadinha
- 1 lata de purê de tomate

- Carne moída refogada
- Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo

Passe a mussarela e o presunto pelo processador separadamente. Tempere a mussarela e o presunto com os temperos. Recheie as batatas e tampe com a polpa que foi retirada. Coloque as batatas em pirex untado com manteiga e coloque 1 lata de purê de tomate por cima e salpique com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Batatas recheadas com Gorgonzola

INGREDIENTES:

10 BATATAS GRANDES
300 GR. DE QUEIJO GORGONZOLA PICADINHO
1 ½ XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
01 COLHER (sobremesa) DE MAIZENA
01 CAIXINHA DE CREME DE LEITE DESSORADO OU REQUEIJÃO

MODO DE FAZER:

Asse as batatas envoltas em alumínio. Escave-as.

Recheio:

Leve ao fogo uma xícara de leite e deixe ferver. Acrescente o queijo e mexa até derreter. Junte a maizena dissolvida em ½ xícara de leite. Mexa até engrossar, tempere com pimenta e sal à gosto, acrescente o creme de leite ou o requeijão, junte o miolo das batatas e recheie.

Batatas Rosti

- 2 batatas grandes
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal e pimenta branca

Modo de fazer:

Passe a batata no ralo grosso e não lave pra que grudem melhor. Tempere em seguida com o sal e a pimenta para que não escureçam. Numa frigideira derreta a manteiga e vá fritando a batata. Você pode usar um aro pra dar o formato de tortinha às batatas. Frite dos dois lados. A batata Rosti fica crocante e sequinha e é um ótimo acompanhamento para carnes com molhos.

Batatas suíça

- Sueli Saraiva

- 3 batatas médias raladas em ralo grosso
- ½ copo de água

- 1 ovo
- 2 colheres de café de sal
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 cebola picadinha

Molho

- 2 copos de leite
- 2 colheres de sopa de maizena
- 1 colher de café de sal
- 1 copo de iogurte natural
- ½ xícara de café de azeite
- Um punhado de salsinha picadinha
- Suco de 1 limão médio

Modo de preparo

Fazer um mingau com o leite, a maizena e o sal. Coloque no liquidificador com o iogurte, o azeite, a salsinha e o suco de limão e bata muito bem.

Batatinhas sautéés

50 g de manteiga sem sal
200 g de batatinhas redondas cozidas
20 g de salsinha picada

Derreta a manteiga e frite as batatinhas.
Salpique com salsinha.

Batida de abacaxi com vinho

- 2 rodela de abacaxi
- 1 copo de vinho tinto
- meia lata de leite condensado
- gelo a gosto

Bata tudo no liquidificador e sirva.

BATIDA DE CERVEJA

1 garrafa (600 ml) de cerveja
1 lata de leite condensado
1 lata e meia de cachaça
cubos de gelo.

Bater todos os ingredientes no liquidificador (cuidado com a sujeira!!). Servir em copos para batida ou água. Beba com moderação se não está acostumado com batidas, pois sobe com facilidade. É uma delícia e se assemelha um pouco à batida de coco. No verão, bem gelada é uma grande pedida!!

Batida de Milho Verde
Cybercook

- 01 litro de leite
- 01 lata de leite condensado
- 01 copo de Rum
- 01 dose de gim
- 01 lata de Milho Verde.

Faça um mingau bem ralo de milho batido no liquidificador. Coar em um pano fino(ou coador). Depois de coado, põem-se o leite condensado e vai ao fogo. Depois de frio, junta-se o Rum e o gim e , bate-se no liquidificador. Leve a geladeira.

Batida de morangos

- 1/2 caixa de morangos
- 6 colheres de sopa de açúcar (ou adoçante a gosto)
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 xícara de vodka ou pinga
- 5 ou 6 cubos de gelo

Bata tudo no liquidificador. Sirva gelado

Batida de Vinho
Cybercook

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 garrafa pequena de guaraná
- 1 litro de vinho rose
- Pedras de gelo

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos e sirva.

Batida Sonho de Valsa

- 4 bombons Sonho de Valsa
- 1 garrafinha de Guaraná
- 1 lata de leite condensado
- 2 copos de pinga

Bater tudo no liquidificador. Colocar gelo à vontade. Rendimento: 1 litro

Bauru Carioca
- Padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes para a massa:
500 gr de farinha de trigo

50 gr de fermento de pão
100 gr de açúcar
100 gr de margarina
02 ovos
01 pitada de sal
01 copo de água aproximadamente
Ingredientes para o recheio:
20 fatias de queijo prato
20 fatias de presunto
20 rodela de tomate
sal a gosto

Modo de preparo:

Faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.

Deixe descansar por uns 10 minutos.

Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes da massa e faça uma massa bem macia.

Deixe-a descansar coberta com um pano, durante uns 20 minutos.

Após este descanso, faça os modelos, recheando-os com 01 fatia de queijo, 01 fatia de presunto, 01 rodela de tomate e um pouquinho de sal.

Coloque os bauruzinhos em assadeira levemente untada, pincele com ovos batidos, jogue queijo ralado por cima e espere o descanso por mais uns 10 minutos.

Após tudo pronto, leve para assar em forno pré-aquecido.

Temperatura do forno: 200 graus

Duração do forno: 20 minutos aprox.

Quantidade: 20 baurus

Bauru de assadeira

Ingredientes:

- 3 tabletes de fermento biológico
- 1 colher de açúcar
- sal
- 1 xícara de leite morno
- 4 ovos
- 1 tablete de margarina

Bater no liquidificador

- 4 batatas grandes
- 4 copos de farinha de trigo

Numa vasilha colocar 4 batatas grandes e espremidas quentes. Juntar o que se bateu e acrescentar mais ou menos 4 copos de farinha. Amassar bem até soltar das mãos. Abrir a massa e forrar com 1/2 cm a assadeira ou pirex. Colocar o recheio.

Recheio:

- camada de muzzarella (+ ou - 200g),
- camada de presunto (+ ou - 200g),
- 8 tomates sem semente, picados e temperados.
- Queijo ralado

- Orégano
- Pedacinhos de margarina

Cobrir o bauru com o restante da massa. Pincelar com ovo e assar.

Bechamel e 3 variações
- Glenys Silvestre

Molho branco 356
4 queijos 356
Cogumelos 357
Parisiense 357

Molho branco

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola ralada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ litro de leite mais ou menos
- Sal, pimenta do reino e noz-moscada a gosto

Modo de preparar

1. Numa panela derreta a manteiga, frite a cebola até murchar, sem corar. Junte a farinha de trigo e deixe dourar um pouco.
2. Vá colocando o leite até atingir a consistência desejada mexendo sem parar.
3. Tempere com sal, pimenta e uma pitada de noz-moscada

Variações

4 queijos

Ingredientes

- 50 gr. de gorgonzola
- 100 gr. de requeijão cremoso
- 50 gr. de queijo parmesão ralado
- 50 gr. de queijo prato ou mussarela em dadinhos

Modo de preparar

Coloque meio litro de molho branco numa panela e em fogo bem baixo, vá juntando os queijos um a um e deixe a mussarela ou queijo prato para o final.

Cogumelos

Ingredientes

- 250 gr. de cogumelos frescos cortados em lâminas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de cebola ralada
- 1 colher de sopa de salsa e cebolinha picadas bem miudinhas
- 3 colheres de sopa de vinho branco seco
- 1 xícara de café de caldo de carne

Modo de preparar

Derreta a manteiga e frite a cebola. Junte os cogumelos e deixe cozinhar em fogo alto até que a água natural seque. Coloque o vinho branco e deixe ferver mais um minuto. Acrescente meio litro de molho branco e quando ferver, junte as ervas picadas.

Parisiense

Ingredientes

- 200 gr. de presunto cozido cortado em tirinhas
- 200 gr. de sobras de frango desfiadas
- 1 xícara de chá de ervilha cozida ou em lata
- 1 xícara de chá de cogumelos cortados em lâminas
- 1 colher de sopa de manteiga
- 5 colheres de sopa de azeite
- 5 dentes de alho

Modo de preparar

Frite o alho na manteiga e no azeite. Quando corar, junte os demais ingredientes e deixe cozinhar por 5 minutos. Junte meio litro de molho branco.

Beijinho de coco queimado

Note anote

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 coco fresco ralado
- Manteiga para untar
- 100 g de coco seco queimado
- Coco em fita para decorar (opcional)

Modo de preparo

Coloque o açúcar e leve ao fogo baixo e deixe até dourar. Retire a panela do fogo, coloque o leite condensado e o coco fresco. Volte ao fogo, mexendo sempre até que se desprenda do fundo da panela (10 a 15 minutos). Coloque num prato untado e deixe esfriar. Enrole os beijinhos e passe no coco queimado. Se desejar decore com coco em fitas.

Beijinho dietético

- Silvana Costa

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de chá de leite em pó desnatado
- ½ xícara de chá de água
- 2 colheres de sopa rasa de margarina
- ½ xícara de chá de leite desnatado
- ¾ xícara de chá de coco seco light
- 4 colheres de chá de multi adoçante
- 1 colher de sobremesa de amido de milho (maizena)
- Coco ralado seco light para enrolar
- Cravo da índia para decorar

Modo de preparar

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje esta mistura em uma panela e leve-a ao fogo baixo, mexendo sempre até soltar da panela. Retire do fogo, coloque em um prato levemente untado com margarina light. Deixe esfriar. Enrole os beijinhos, passe no coco ralado e decore com um cravinho e coloque em forminhas de papel.
Rendimento: 50 unidade com 19.04 kcal cada.

Beijinho

- 1 pacote de coco ralado
- 1/2 xícara de água quente
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de leite

Hidrate o coco ralado com a água quente. Dissolva a farinha de trigo no leite. Leve todos os ingredientes ao fogo, numa panela, mexendo sempre, até que apareça o fundo. Depois de frio, enrole e passe em açúcar granulado.

Beijinhos de Coco

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 coco ralado
- 1 colher (chá) de baunilha

Modo de Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até desprender da panela.
Deixe esfriar, enrole e passe em açúcar.

Beijamel ou coxa de frango empanada

- Benjamim Abrahão

Ingredientes 1a. Parte

- 15 coxas de frango
- 1 litro de água
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 100 g de margarina
- Sal e salsinha a gosto
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 4 gemas
- 200 g de farinha de trigo

Ingredientes 2a. Parte

- Óleo para fritura
- Ovos e farinha de rosca para empaná-las

Modo de preparo

1. Refogue a margarina, a cebola, o alho, a salsinha e o Sal.
2. Coloque as coxas, os tabletes de caldo de galinha e a água.
3. Cozinhe e reserve o caldo.
4. Torne a levar o caldo ao fogo, e quando estiver fervendo, incorpore as gemas e a farinha de trigo, formando um creme. Após tudo pronto, espere esfriar um pouco e empane as coxas
5. Passe-as pelos ovos batidos e em seguida pela farinha de rosca.
6. Após tudo pronto, frite-as em óleo quente.

Bem casados

- Laka Brandão

Massa

- 5 ovos
- 6 colheres de sopa bem cheias de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- Manteiga para untar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de manteiga
- $\frac{1}{4}$ de xícara de chá de licor de cacau
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- Nozes moídas a gosto

Modo de preparar

Bata as gemas, junte o açúcar e bata até que fique bem claro. Peneire juntos a farinha de trigo e o fermento e misture delicadamente ao creme e juntando em seguida as claras batidas em neve. Coloque em assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno médio (180°). ligue o forno na hora de colocar a massa. Assar por cerca de 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Corte com cortador próprio e recheie unindo dois a dois.

Recheio

1. Junte o leite condensado, as gemas e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter consistência cremosa (mais ou menos 10 minutos). Retire do fogo e junte o licor de cacau o suco de limão e as nozes. Deixe esfriar e use.

2. Depois de recheados, passe po açúcar fino e embrulhe. Faça uma linda embalagem.

Obs.

Este doce é tradicional em casamento. Deve ser colocado na mesa "grand-finalle", muitas vezes são usados como lembrancinhas.

Bengalinhas vienenses

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa(rasas) de fermento
- 400 g de açúcar
- 4 gemas
- 40 g de manteiga
- 1 copo de leite

1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

Bengalinhas vienenses

1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento
400 g de açúcar
4 gemas
40 g de manteiga
1 copo de leite
1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

Beringela Capri

(salada fria)

- 3 beringelas médias
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 150gr de champignon
- 100gr de azeitonas pretas portuguesas (as pequenas) sem caroço
- 50gr de uvas passas brancas
- 1 cebola branca grande
- 2 dentes grandes de alho (acrescentar mais se preferir) bem picados
- Azeite de oliva puro para fritar
- Orégano
- Sal

Descasque as beringelas, corte-as em tiras bem finas e deixe de molho na salmoura (uma panela com bastante sal) até amolecer.

Enquanto a beringela fica na salmoura, prepare os outros ingredientes: pique os pimentões (tire as sementes e as peles brancas de dentro) da mesma forma que a beringela e reserve. A cebola deve ser picada bem fina, em tiras (lave e escorra, para tirar o ardido).

As azeitonas e o champignon devem ser picados em lascas (fatias) e separados. Se preferir, pode manter as azeitonas inteiras.

Escorra BEM a beringela, apertando um pouco para sair a água.

Numa frigideira alta, coloque um pouco de azeite (pouco menos de 1/2cm), aqueça bem e frite a beringela aos poucos, retirando logo que estiver cozida, colocando numa vasilha (não é necessário escorrer todo o óleo, ele já serve para temperar a salada). Todos os ingredientes devem ser colocados juntos nessa mesma vasilha após serem fritos.

Acabada a beringela, frite a cebola até amolecer (sem dourar). Frite finalmente os pimentões verde e o vermelho por último, até amolecer (o pimentão demora um pouco mais, mas não deixe dourar). As uvas passas devem ser fervidas para que "estufem" e amoleçam. Escorra bem e junte à salada. Acrescente então o champignon, a azeitona, o alho e o orégano e sal à gosto. Misture bem, e deixe esfriar.

Combina muito bem com pão italiano, francês ou carnes grelhadas e saladas verdes.

OBS: acrescente mais azeite na hora de fritar, conforme seja preciso.

Bengalinhas vienenses

1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento
400 g de açúcar
4 gemas
40 g de manteiga
1 copo de leite
1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

Beringela com passas da Zefa

Corte 3 beringelas grandes com pedaços de casca em cubos pequenos e deixe de molho em água e sal por uns 15 minutos. Retire a água, secando bem os cubinhos.

Coloque em uma forma refratária, regue com azeite, sal, pimenta-do-reino ou manjerição e acrescente um tomate pequeno, sem pele e sementes, igualmente cortado em cubos. Leve ao forno por cerca de 10 minutos. Retire do forno e acrescente castanhas de caju picadas, uvas passas e azeitona e experimente os temperos. Se estiver a gosto, leve novamente ao forno por cerca de 15 minutos até ficar bem macia. Se gostar, pode colocar também pimentão cortado em cubinhos junto com o tomate. Sirva com pão sírio ou comum.

Beringela de forno

(salada light)

- 2 beringelas grandes (com casca)
- 2 abobrinhas médias (com casca)
- 2 tomates médios maduros (com casca, sem sementes)
- 2 cebolas pequenas (sem casca)
- Alho à gosto (picado)

- Azeitonas pretas à gosto
- Sal e orégano
- Azeite de oliva para regar

Pique as beringelas, abobrinhas, tomates e cebolas em cubos médios, misture bem numa forma alta, coloque o alho, sal e orégano à gosto. Regue com pouco azeite e leve ao forno alto, cobrindo com papel alumínio, durante 1 hora.

Tire o papel alumínio, mexa tudo, corrija o sal e leve ao forno sem o papel por mais meia hora.

Pode ser servida fria ou quente.

Beringela Prática

- 6 beringelas bem pequenas (novinhas)
- 3 tomates bem maduros
- ½ xícara de azeite
- ½ xícara de alho, cebola e salsinha bem picadinhos
- 1 colher de chá de fondor
- Sal a gosto
- ½ xícara de azeitonas pretas picadas

Modo de Fazer:

Lave muito bem as beringelas, corte as pontinhas e depois vá cortando no sentido do comprimento em tiras finas. Refogue-as no azeite, vá despejando os temperos, até elas ficarem macias (se necessário adicione um pouquinho de água) depois que ela já estiver meio amolecida coloque os tomates já cortados em cubos, coloque o sal e um pouco antes de desligar coloque as azeitonas. Pode ser servida quente p/ acompanhar uma refeição ou sobre torradinhas como aperitivo.

Beringela role

- Fernando Camargo

Ingredientes

- 1 beringela média
- 300 g. De ricota
- Cheiro verde a gosto
- Sal
- Azeite
- Pimenta
- 600 ml. Ou 2 ½ xícara de molho de tomate

Modo de preparar

Deixe a beringela de molho no sal e vinagre por 30 min. Grelhe ou frite a beringela e reserve, tempere a ricota, recheie a beringela cubra com o molho e parmesão e leve ao pré aquecimento

Beringelas de gala

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes:

03 beringelas grandes, cortadas em fatias

sal e azeite para untar

recheio:

1.1/2 xícara chá de vagem picadinha

2.½ xícaras chá de batatas em cubinho

2.1/2 xícaras chá de abobrinhas em cubinhos

05 colheres sopa de queijo parmesão ralado

1.1/2 xícara chá de mussarela ralada

02 ovos

½ xícara chá de queijo provolone picado

01 colher de sobremesa de manjerição picado

sal e pimenta a gosto

manteiga para untar

molho:

03 colheres de sopa de azeite

04 dentes de alho amassados

02 xícaras de chá de molho de tomates

01 raminho de manjerição

sal a gosto

modo de fazer:

Em uma travessa, coloque as fatias de beringelas e polvilhe com sal, e deixe repousar por 20 minutos. retire enxague e seque. Leve ao fogo uma frigideira anti-aderente e pincele com azeite. Passe as beringelas dos dois lados até dourarem, reserve. Afervente os legumes até ficarem macios, mas firmes. Escorra, espere esfriar, e coloque em uma tigela, acrescente o restante dos ingredientes, bata os ovos e junte aos legumes. Misture bem, tempere de sal e pimenta.

Unte uma forma de anel e disponha as fatias de beringelas sobrepondo as bordas. Coloque o recheio e tampe com o restante da beringela.

Leve ao forno quente em banho maria por 40 minutos. Faça o molho.

Desenforme a beringela e sirva com o molho de tomates.

Acompanha arroz branco e salada verde. Serve como entrada ou prato principal.

Beringelas Defumadas

Cybercook

- 3 beringelas médias muito frescas (com a casca dura e brilhante)
- 1 pimentão vermelho picadinho
- 1 maço de salsinha c/cebolinha
- 1 xícara de uvas passas escuras sem caroço
- Pimentinhas p/ enfeitar
- sal
- azeite ou óleo de boa qualidade o quanto baste para cobrir
- vinagre para untar as beringelas

Primeiro, defume as beringelas: espete-as com um garfo e coloque-as sobre a chama do fogão. Elas irão queimar (avise seus vizinhos!), até ficarem negras. Coloque-as, uma a uma, em saquinhos plásticos e dê um nó. Espere

até amornar, retire-as e passe-as sob a água corrente COM MUITO CUIDADO PARA NÃO DESMANCHAREM. Elas deverão sair da água inchadas e levemente abertas nas laterais (como um balão). Deixe-as sorando um pouco (de preferência numa peneira retangular, para sorar por igual), até sair boa parte da água. Só então talhe-as ao meio e retire as sementinhas. Agora corte-as em tiras, no sentido do comprimento, em segmentos bem finos. Com cuidado (p/ não desmanchar), unte-as com o vinagre (mas sem ensopar, de leve), tempere-as (sem os ingredientes molhados ainda) e, em uma tigela dessas de vidro vá colocando uma camada de beringelas, uma de pimentão bicolor e uvas. Ao final, cubra com o azeite ou óleo de boa qualidade, vinagre, sal, pimenta. Fica ótimo no dia seguinte, quando pegou o gosto. Gostou- Então me mande receitas de defumados e entradas!

Berinjela à Italiana

- Ingredientes:

- 1 kg de berinjelas pequenas
- 2 copos de azeite
- 1 copo de vinagre branco
- 20 cebolinhas em conserva
- 100gr de azeitonas pretas
- 1 colher das de chá de pimenta do reino moída na hora
- 6 dentes de alho
- 1 folha de louro
- sal
- orégano

- Modo de Preparo:

Lave as berinjelas, corte em fatias e deixe de molho em água e sal por 12 horas, depois escorra bem, afervente em nova água com sal e o louro, torna a escorrer e deixe esfriar.

Arrume numa panela camadas de berinjelas, dê azeite com vinagre, de cebolinhas e azeitonas inteiras, polvilhe com orégano e pimenta do reino. Leve ao fogo brando e deixe ferver com a panela tampada, até o vinagre evaporar e ficar só o azeite. Deixe esfriar, arrume num pirex, tampe e leve a geladeira.

Comece a servir depois de 4 ou 5 dias.

Berinjela à Sudária Cybercook

- 01 berinjela média
- 01 copo de queijo curado ralado
- 01 ovo
- sal
- 01 colher de óleo

Corte a berinjela em fatias nem muito grossa e nem fina demais, tempere com um pouco de sal, coloque o ovo num prato e dê uma batidinha só pra

misturar, em seguida misture o queijo no ovo batido. Passe a berinjela e frite com uma frigideira untada com uma colher de óleo. É uma delícia.

Berinjela Italiana do Cyber

2 berinjelas grandes
5 dentes de alho picadinhos
2 colheres de sopa de orégano
1/2 xícara de azeite
sal a gosto
vinagre

Com uma faca bem afiada e molhada em água com vinagre, descasque as berinjelas e corte-as em tiras de 1 cm de largura. Deixe de molho em água abundante também com vinagre por uns 10 minutos. Escorra a água, coloque uma nova água, acrescente vinagre e sal. deixe ferver por uns 10 minutos. Escorra e esprema num escurridor de macarrão para sair bem a água. Na panela, coloque metade do azeite, dê uma saltitada no alho. Jogue a berinjela, passe rapidamente pelo azeite quente. desligue o fogo e acrescente o restante do azeite e o orégano. Deixe esfriar e sirva... ou como aperitivo ou como entrada.... fica 10....

Berinjela Mykonos

2 cebolas médias cortadas
2 dentes de alho cortados
2 colheres de sopa de óleo de oliva
1 berinjela média
1 pimentão vermelho ou verde, cortado
3 xícaras de tomates em lata (com suco)
½ xícara de suco de maçã ou água
½ colher de sobremesa de caminho
½ colher de sobremesa de coentro
2 colheres de sopa de suco de limão
3 xícaras de espinafre lavados e cortados
sal e pimenta do reino a gosto
1 xícara de queijo feta (pode ser de cabra ou ricota ou de Minas) cortado em cubinhos

Em uma panela grande, frite a cebola no óleo de oliva até ficar transparente. Corte a berinjela em cubinhos e adicione à panela. Corte o pimentão em quadrados (mais ou menos 2 cm). Amasse os tomates. Adicione o suco de maçã ou água, cominho e coentro e tomates à panela. Cubra e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo ocasionalmente até que a berinjela esteja macia (mais ou menos 15 minutos). Adicione o suco de limão e o espinafre. Cozinhe por mais um minuto ou dois até que o espinafre murche um pouco sem perder a cor. Adicione sal e pimenta a gosto. Cubra o queijo se desejar. Pode ser servido com arroz.

Berinjela tantan da Tânia
Cybercook

- 1 quilo de berinjela
- 1/2 quilo de passas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão verde
- 2 copos de um bom azeite
- pitada de sal
- 2 tomates

Corte as berinjelas em cubinhos, os pimentões e os tomates. Misturar bem. Acrescentar as passas e mexer bem. Colocar o sal, o azeite, mexer bem e colocar em forno pré- aquecido. Deixar por mais ou menos 30 minutos, até as berinjelas ficarem molinhas. Não deixar secar o azeite. Tirar do forno, deixar esfriar e colocar na geladeira. Muito bom para servir com torradinhas ou como refeição.

Berinjelas do casamento da Má

4 berinjelas
vinagre branco
sal
cebolas
pimentões: 1 vermelho e 1 amarelo
1 copo de azeite
orégano - cuidado! Não colocar muito
segurelha
estragão
salsinha
hortelã - 2 galhinhos
alecrim - pouquinho
castanha de caju ou nozes - 100 g
uvas passas - 100 g ou 150 (-)

Pique as berinjelas em cubinhos e deixe com vinagre e sal numa vasilha com um peso em cima para sair a água, por , no mínimo, 4 horas. Esprema e leve ao forno numa assadeira, uma única camada.

Bem soltinha, que dê para virar e leve ao forno, por meia hora, mexendo a cada 10 minutos para que a berinjela fique bem seca. Numa assadeira, junte a berinjela, os pimentões cortados em quadrados, a cebola idem, o azeite, os temperos, menos a salsa e a castanha de caju picada (não moída). Leve ao forno coberta com papel alumínio por 30 minutos. Retire o papel , acrescente a salsa e a uva passa e leve ao forno descoberta por mais ou menos 20 minutos, até que esteja macia.

Bife a Baiana

Ingredientes:

06 bifes
250 grs. de tomate
06 fatias de pão
01 colher de sopa de farinha de trigo
pimenta e temperos

(Modo de Preparo)

Corte os bifes bem finos, salgue-os passe na farinha de trigo e frite com bastante gordura bem quente. Coloque cada bife sobre uma fatia pão faça um molho de tomate. Regue os bifes umedecendo bem as fatias espalhe sobre eles queijo ralado.

Bife à milanesa

5 a 6 bifes
2 colheres de chá de pimenta e cominho
1 dente de alho
2 ovos batidos (claras, depois as gemas)
Farinha de rosca
Sal a gosto

Limpe a carne e corte-a em bifes mais ou menos retangulares. Bata-os com o martelo. Tempere-os com sal, alho e pimenta e cominho. Coloque no liquidificador os seguintes temperos: 1 tomate descascado, 1 rodela de cebola, galhos de coentro, cebolinha verde e 1/3 de xícara de vinagre. Deixe-os neste tempero de preferência de véspera. Aqueça um pouco de óleo na frigideira e passe-os, ligeiramente, um de cada vez. Em seguida, passe-os na farinha de rosca e nos ovos batidos. Leve-os novamente à frigideira com óleo aquecido até que o ovo fique inteiramente cozido. Coloque em papel absorvente. Polvilhe-os com farinha de rosca. Sirva com vagens passadas em manteiga.

Bife à Parmegiana

Ingredientes
6 bifes médios de alcatra ou contra filé
Sal
2 ovos
Farinha de rosca
Farinha de trigo
1 tablete de caldo de carne
Óleo
6 fatias de presunto
6 fatias de muzzarela
Puro purê de tomate
Orégano

Modo de Preparo

Bata um pouco os bifes, tempere com sal e reserve. Bata os ovos, tempere com sal a gosto. Passe os bifes na farinha de trigo, nos ovos batidos e na farinha de rosca. Frite-os em óleo quente, até que fiquem igualmente

dourados. Arrume os bifes em um prato refratário, cubra cada um com uma fatia de presunto e sobre esta coloque uma fatia de muzzarella. Leve ½ lata de puro purê de tomates ao fogo, junte ½ xícara, das de chá, de água e um tablete de caldo de carne. Deixe ferver um pouco. Cubra os bifes com o molho e polvilhe com orégano. Leve ao forno por 7 minutos, retire e sirva imediatamente com batatinhas fritas.

Bife Coberto com Creme de Milho
Casal Maguila e Irani

Ingredientes:

- bifes de filé mignon
- alho, sal e pimenta
- manteiga para fritar

Modo de preparo:

Temperar os bifes com o alho, sal e pimenta, fritá-los na manteiga e reservar.

Creme de milho

Ingredientes:

- 01 ou 02 latas de milho verde em conserva
- 1.1/2 copo de leite desnatado
- sal a gosto
- 01 colher de sopa de manteiga
- 01 lata de creme de leite
- ½ colher de sopa de maizena de farinha de trigo
- ½ caldo de carne

Modo de preparo:

Colocar o milho verde no liquidificador com 01 copo de leite, bater até ficar cremoso. Depois peneirar.

Coloque a manteiga em uma panela, caldo de carne, alho, cebola a gosto e deixar dourar, coloque o milho verde peneirado, o creme de leite e a maizena.

Misture bem até ficar cremoso.

Este prato acompanha arroz branco e batatas palhas.

Bife com brócolos

Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

ingredientes:

- 200 gr de filé mignon cortado em tiras
- 1.1/2 maço de brocólis limpos e cortados
- 02 dentes de alho em tirinhas
- 01 colher de sopa de gengibre cortado
- 03 colheres de sopa de shoyo
- 01 colher de sopa de molho de ostra
- 01 colher de sobremesa de gergelim socado ou óleo de gergelim
- 02 colheres de sopa de azeite de oliva
- 05 colheres de chá de coentro fresco

01 colher de café de maizena
02 colheres de sopa de água
03 colheres de sopa de pimenta malagueta

modo de preparo:

em uma panela colocar o azeite, o alho, o gergelim e o gengibre para fritar. em seguida acrescente o filé mignon, e o brócolos.
por fim temperar com o shoyo, molho de ostra e o restante dos ingredientes e servir quente.

arroz: (ingredientes)

01 xícara de chá de arroz lavado
04 xícaras de chá de medida de água
1/3 de envelope de adoçante
02 colheres de sopa de vinagre
sal a gosto
acrescente em uma panela e coloque para cozinhar.

Bife com Especiarias

Serve: 2 pessoas

Calorias: 246 por porção

Tempo Total de preparo

10 minutos para preparar

10 minutos no microondas

Ingredientes

1 xícara de cogumelos picados
1 colher de sopa de cada: cebola, aipo, salsa picada
½ dente de alho amassado
360g de carne moída magra
2 colheres de chá de queijo picante ralado
2 colheres de chá de molho de soja
½ colher de chá de mostarda

Modo de fazer

Misture bem a carne moída fazendo dois bifés. Reserve. Em um refratário coloque cogumelo, o aipo, a cebola e a salsa.

Leve ao microondas por 5 minutos na potência máxima até amolecer. Tire do forno e misture com os demais ingredientes.

Em outro refratário coloque os dois bifés de carne moída, pincele com shoyo e leve ao microondas por 3 minutos na potência máxima.

Tire do forno e sobre eles coloque as especiarias que já devem estar prontas. Volte ao microondas por 2 minutos para aquecer.

Como congelar

Congele normalmente em refratário ou pote plástico.

Como descongelar

Descongele direto no microondas em refratário por 10 minutos ou em

temperatura ambiente.

Bife de alface

2 ovos
2 colheres de sopa de farinha de rosca
1 molho de alface
camarão seco moído
Sal a gosto
pimenta

Bata as claras em neve e depois coloque as gemas(batidas como para omelete). Depois de bater os ovos, coloque o alface, os temperos, o camarão seco moído e, por último, a farinha de rosca. Misture tudo e pegue com uma colher de sopa, fritando as colheradas em óleo quente como acarajé.

Bife de atum com shitake

200 ml de molho de shoyu
100 g de shitake em tiras
250 g de bife de atum
50 g de manteiga
Em uma panela, junte o molho de shoyu e o shitake e cozinhe por 3 minutos. Reserve. Frite o atum rapidamente na manteiga (30 segundos de cada lado). Sirva o atum e o shitake com molho de shoyu e purê de batatas.

Para 1 pessoa

Molho de shoyu
500 ml de shoyu
200 g de açúcar
300 ml de vinagre
500 ml de água
150 g de manteiga
300 ml de saquê
Deixe ferver todos os ingredientes em fogo baixo por 30 minutos.
Note que o molho não está na quantidade necessária para a receita. Na receita só vai 200 ml.

Bife de fígado para microondas

- 600 gr. de fígado cortado em tiras pequenas
- fatias de bacon
- cebola fatiada
- vinagre
- sal
- pimenta do reino em grãos, óleo

Pincele o fígado com um pouco de óleo e depois, faça uma mistura de 2 colheres de vinagre, sal e pimenta do reino em grãos e deixe os bifes nessa mistura por uma meia hora. Numa tigela funda, coloque os bifes por cima as fatias de bacon e as cebolas cortadas, depois jogue o resto do molho que sobrou. Leve ao microondas por 12 minutos em potência 100. Aguarde alguns minutos e sirva com arroz e batatas cozidas.

Bife de galinha à milanesa

1 kg de peito de galinha
1 colher de sobremesa de sal
2 colheres de chá de pimenta e cominho
3 dentes de alho
1\2 xícara de suco de limão
2 ovos mal batidos
3 colheres de sopa de farinha de rosca
1 colher de sopa de queijo parmesão

Desosse os peitos, corte-os em bifes e tempere-os de véspera com limão, sal, alho e pimenta e cominho. No dia seguinte, passe-os na farinha de rosca misturada com o parmesão. Em seguida, no ovo e novamente na farinha. Frite-os na manteiga. Antes de servir, coloque-os no forno por 10 minutos, envolvendo-os em papel alumínio. Depois de prontos, polvilhe-os com farinha misturada com parmesão.

Bife Recheado a Parmegiana

Culinarista: Anka Popovic

Ingredientes:

1 kg de alcatra em bife
2 dentes de alho picado
200 g. de presunto
1 xícara de requeijão
200 g. de mussarela
sal, pimenta, orégano a gosto
Ovo para empanar
farinha de rosca
óleo para fritar
molho de tomate bem temperado

Modo de preparar:

Bater os bifes e temperar. Colocar 1 fatia de presunto, o requeijão e fechar com palitos empanar e fritar. Coloque no refratário, cobrir com o molho, o queijo e a mussarela.
E leve ao forno para derreter o queijo.

Bife "Sempre aos Domingos"

Cybercook

- 5 ou 6 bifes de contrafilé ou alcatra

Tempere com:

- sal e pimenta do reino
- alho picadinho
- 1 folha de louro
- 1 pitada de segurelha
- 1/2 xícara de café de vinagre branco
- óleo para fritar

Molho:

- óleo
- 1 cebola grande cortada a grosso modo
- 1 dente de alho grande picado
- 6 tomates fatiados (com casca, mesmo)
- salsa e cebolinha
- 1 cubinho de caldo de galinha
- 1 lata de ervilhas
- 5 ou 6 ovos inteiros

Tempere os bifes e frite-os em uma frigideira bem grande, com óleo. Enquanto fritam, prepare todos os ingredientes do molho. Assim que acabar de fritar, reserve-os. Na mesma frigideira, refogue o alho e a cebola. Quando dourarem, mas sem murcharem (use o fogo alto), junte os tomates e o caldo de galinha. Revolva bem para que os tomates murchem e o caldo de galinha se dissolva. Quando estiverem murchos, mas não desmanchados, devolva os bifes à panela, acrescente 1 xícara de chá de água e a ervilha. Deixe cozinhar por 5 minutos. Prove e acerte o sal. Acrescente a salsa e cebolinha. Quebre os ovos, um a um numa tigelinha e distribua-os, uniformemente, pela frigideira, de modo que, a cada bife, corresponda um ovo. Tampe por um ou dois minutos, até que as gemas adquiram uma película, mas sem cozinhar a gema, pois o mais gostoso é quando, no prato, se fura as gemas e elas escorrem, misturando-se ao arroz branco... hum....

Biribas

- 1 lata de leite condensado
- 1 coco médio ralado
- 4 ovos
- 50 g de passas sem sementes
- Raspas de limão

Misture o leite condensado ao coco ralado, acrescente os ovos batidos como para omelete, as raspas de limão e uma pitada de sal. Pingue esta massa em forminhas para empadas untadas, coloque uma passa em cada forminha e leve ao forno. Retire quando estiverem douradas.

Biscoitinho doce rapidinho

- 100g de margarina
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 7 colheres de sopa de farinha de trigo

Misturar com as mãos, fazer bolinhas, colocar em forma untada com manteiga ou óleo (amassar os biscoitinhos com um garfo antes de assar)

Biscoitinhos Amanteigados de Laranja

Ingredientes:

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 200g de manteiga ou margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de raspa de laranja

Modo de Fazer:

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, junte o ovo e a raspa de laranja e continue batendo até ligar tudo muito bem. Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea. Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em tabuleiro sem ser untado. Asse em forno, com calor moderado por 10 a 15 minutos.

Biscoitinhos Amanteigados Receita de Fernanda Burger

Ingredientes:

- 200g margarina ou manteiga
- 150g açúcar
- 1 ovo
- 1 gema
- 1 colher de chá fermento em pó
- Farinha de trigo (mais ou menos 4 xícaras)
- Goiabada (cascão) ou bananada para o recheio

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes e amassar com as pontas dos dedos. Fazer bolinhas achatadas e recheá-las com a goiabada cortada em retângulos. Levar para o forno e assar durante aproximadamente 15 minutos. Polvilhar com açúcar depois de assado.

Biscoitinhos da Lu Cybercook

- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

- 1 colher (café) baunilha
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo inteiro

Misture a manteiga e o açúcar, acrescente o ovo, a baunilha, misture, e acrescente, por último a farinha e o fermento em pó, misture bem para ligar todos os ingredientes. Corte em rodela ou com cortadores de biscoitos leve para assar até que douram.

Biscoitinhos da vovó

Misture

1 tablete de margarina(100 g)

1 1/2 xícara de açúcar

1 ovo

1 colher de chá de baunilha.

Aos poucos junte:

4 xícaras de farinha de trigo(peneirada)

1 colher de chá de fermento em pó.

Misture bem até a massa fique homogênea. Abra a massa, fina, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo e corte os biscoitinhos. Leve ao forno quente por cerca de 7 minutos, não havendo necessidade de untar a forma. Deixe esfriar e se delicie.

Biscoitinhos de Natal Trufado

Leve ao banho-maria o creme de leite juntamente com 500g do chocolate ao leite picado (o restante será usado para banhar as trufas). Misture até que o chocolate derreta e forme um creme liso e uniforme. Acrescente o whisky, misture novamente e passe esse creme para um refratário. Depois de frio, leve à geladeira por cerca de 6 horas, para adquirir consistência firme. Modele as trufas com a ajuda de 2 colheres (chá) e guarde-as na geladeira até o momento de banhar.

Derreta o chocolate restante no microondas, na potência média, ou então em banho-maria, misturando com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até que o chocolate fique bem lisinho. Despeje-o num refratário limpo, seco, e sobre ele, acomode um prato contendo água fria, para acelerar o resfriamento. Misture bem até que, provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio". Mergulhe as trufas neste chocolate, escorra o excesso e leve à geladeira por 5 a 10 minutos, para secar. Envolve as trufas no cacau em pó e acomode-as em seguida em forminhas ou numa caixa bonita, para presente.

Rendimento: 50 trufas

O que eu preciso ter-

1 lata de creme de leite, 1 kg de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto, picada, 3 colheres (sopa) de whisky, 1 ½ xícara (chá) de Cacau em Pó Garoto.

DICAS: · Ao modelar as trufas, evite o contato com as mãos, para que elas não "derretam".

· O creme de leite fresco dá uma textura mais delicada às trufas. Se você preferir usá-lo, calcule cerca de 300 a 350ml de creme de leite fresco para cada 500g de Cobertura Garoto.

Biscoitinhos de Natal

Bata na batedeira a manteiga juntamente com o açúcar e as gemas, até formar um creme bem fofo. Desligue a batedeira e peneire sobre esse creme a farinha de trigo e o Chocolate em Pó Garoto. Misture tudo com uma colher de pau e deixe a massa descansar na geladeira por cerca de 10 minutos. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte os biscoitinhos no formato desejado, com a ajuda de cortadores de massa. Unte e enfarinhe uma assadeira grande e acomode nela os biscoitinhos (deixe um espaço de aproximadamente 2 cm entre eles) e asse em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire da assadeira depois de frios e escolha sua decoração preferida:

· Para a florzinha de laranja: enquanto os biscoitos assam, derreta 400g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto em banho-maria ou microondas (neste caso, use sempre a potência média). Passe o chocolate derretido para um outro refratário e misture até ao colocar uma pequena porção nos lábios ele transmita a sensação de frio. Mergulhe cada um dos biscoitos no chocolate, decore com raspas de laranja e deixe secar sobre uma grade.

· Para o sino: polvilhe os biscoitinhos com açúcar de confeitado com a ajuda de uma peneira fina. Derreta e tempere 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto da mesma maneira descrita para a florzinha. Coloque o chocolate derretido num cone de papel manteiga e faça o contorno de cada um dos sininhos.

· Para a estrelinha: recorte um pedaço de papel manteiga e faça nele pequenos furos. Sobre ele polvilhe o açúcar de confeitado e retire o papel cuidadosamente, para preservar o efeito pontilhado.

· Para a botinha: derreta e tempere 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto. Mergulhe o "cano" da botinha no chocolate branco e com um cone de papel manteiga faça os botões. Deixe-os sobre uma grade até que o chocolate seque totalmente.

O que eu preciso ter-

150g de manteiga à temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 gemas, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto.

Biscoitinhos de Nozes

- 01 xícara de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara açúcar de confeitado
- 1 colher (chá) baunilha

- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 3/4 xícara de nozes bem picadas
- Açúcar de confeiteiro para enfeitar

Preparo:

Misture bem a manteiga e o açúcar. Junte a baunilha e a farinha peneirada com o sal. Misture novamente. Adicione as nozes e leve a massa à geladeira por uns 15 minutos. Aqueça o forno em temperatura média (200 graus). Faça bolinhas de 2 cm de diâmetro e coloque numa assadeira sem untar. Leve para assar por uns 10 a 12 minutos. Passe no açúcar de confeiteiro enquanto estão mornos. Rende em torno de 65 biscoitinhos.

Biscoitinhos Mon Amour

Indicada por: Laura Ancona Lopez

- 1 2/3 xícara de chá (250g) de farinha de trigo
- 1 2/3 xícara de chá de fécula de batata (ou maizena)
- 1 xícara de chá (180g) de açúcar
- 1 pitadinha de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 12 colheres (175g) de manteiga ou - -
- 2 ovos
- margarina sem sal
- leite
- açúcar de confeiteiro para polvilhar
- 2 barras (200g cada) de chocolate ao leite

- 1- Na mesa ou dentro de uma vasilha grande, junte todos os ingredientes secos: farinha de trigo, fécula de batata, açúcar, sal e fermento. Abra uma cova no meio e acrescente a manteiga cortada em pedacinhos e ovos.
- 2- Comece a amassar pelos ingredientes que estão no centro, e aos poucos, vá incorporando os demais. Vá colocando o leite aos pouquinhos e misturando a massa muito bem até que ela fique numa consistência média, nem quebradiça e seca, nem mole demais.
- 3- Amasse muito bem até que fique homogênea.
- 4- Faça uma bola, cubra com papel alumínio e leve a massa para descansar na geladeira por quatro horas.
- 5- Abra a massa com um rolo até que fique com a espessura de 0,5 cm. Depois, recorte-a com uma forminha no formato que quiser, fazendo os biscoitinhos.
- 6- Preequeça o forno numa temperatura de 170° (forno baixo) por dez minutos.
- 7- Com cuidado, coloque os biscoitos numa assadeira untada e enfarinhada, deixando um espaço entre eles. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e leve ao forno preaquecido por, mais ou menos, 20 minutos.

8- Depois de frios, derreta o chocolate ao leite e passe com uma espátula (ou faca) em cima de cada um deles e deixar esfriar. Coloque em uma caixa e está pronto!

Biscoito de aveia da Mamãe

1 xícara (150 g)de margarina
2 xícaras de açúcar
2 ovos
6 colheres de leite
baunilha
3 xícaras mal cheias de farinha de trigo
3 xícaras mal cheias de aveia
1 colher de chá de sal
2 colheres de chá de fermento

Misture os ingredientes pela ordem e coloque a massa às colheradas em assadeira untada. Leve ao forno quente. Se quiser, pode misturar à massa passas ou frutas cristalizadas picadas.

Biscoito de Cerveja da Antartica

Ingredientes

- 1/2 quilo de farinha de trigo
- 250 g de manteiga
- 1/2 de copo de Cerveja Antartica
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer:

Amasse tudo, abra com o rolo na espessura de meio centímetro, corte com um molde, passe um pouco de água por cima e polvilhe com bastante açúcar cristalizado. Coloque numa assadeira untada e leve ao forno regular.

Biscoito de Polvilho frito

Ingredientes

2 copos de polvilho azedo
2 colheres de óleo (sopa)
2 colheres de água
3 ovos
1 pitada de sal

Modo de Fazer

Escaldar o polvilho com água, óleo e sal (fervendo).
Sove bastante, e acabe de amassar com os ovos. Enrole e frite.

Biscoito de Polvilho igual ao da padaria

Tanea

Ingredientes

- 500gr.de polvilho azedo
- 200ml.de óleo
- 200ml.de água
- 4 a 5 ovos a quantidade varia com o tamanho
- sal a gosto
- 4 a 5 gotas de limão(a gosto)

Modo de fazer

-Coloque o óleo e a água para ferverem juntos ,despeje então sobre o polvilho, mexa e deixe esfriar um pouco; acrescente os ovos, sal e o limão se preferir.

-Amasse bem com as mãos, a massa fica um pouco mole. Para fazer os biscoito você precisa somente de um saco plástico resistente tipo o de leite, corte então um buraco em um dos cantos, coloque a massa dentro e esprema em forma untada somente com pouco óleo, ao espremer você escolhe o formato desejado, para bolinhas aperte somente uma quantidade referente ao tamanho de uma uva, quanto ao restante fica a critério. Olha a textura do biscoito varia muito com o tamanho do buraco que se faz no saco que se vai espremer; comece então com um buraco pequeno ,asse então uma pequena quantidade para testar .Acho que desta vez você acerta, mas qualquer duvida estou por aqui. Gosto muito deste biscoito mas quem costuma fazer ele por aqui e meu esposo.

PS: Ao colocar a água para ferver junto com o óleo tome cuidado, pois costuma pipocar. Espero que de certo.

Biscoito Palito

Sueli Saraiva - fone: 287.53.97

- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de gordura vegetal
- 1 colher de café de sal
- 2 ½ copo americano de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de bicarbonato de amônia
- Mais ou menos ½ copo de água

Modo de preparar:

Misture tudo, sove bem, deixe descansar por 15 minutos e faça os biscoitos.

Biscoito simpatia da Tia Dyla

½ quilo de farinha de trigo
250 g de açúcar

4 ovos
2 colheres de sopa de margarina
1 pitada de sal
1 colher de chá de fermento em pó
Misturar tudo, sovar bem. fazer cordões e cortar como nhoque.
Fazer uma calda perfumada com laranja, despejar os biscoitinhos dentro,
mexer rapidamente e por para
secar.
Fondant:
1 colher de sopa de clara fina (coada)
1 colher de leite
1 colher de água
Juntar açúcar de confeiteiro até dar ponto.

Biscoitos amanteigados 4 receitas
Márcio

Biscoitos Amanteigados
por Elisabeth Müller

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 ½ colher de chá de fermento
- ½ colher de chá de sal
- 2/3 de xícara de manteiga
- 1 ½ colher de chá de baunilha
- 1 ¼ xícara de açúcar
- 1 ovo

Modo de fazer:

Bater em creme a manteiga e o açúcar. Adicionar o ovo e a baunilha, batendo bem. Acrescentar os ingredientes secos e continuar batendo. Estender a massa com meio centímetro de espessura e cortar os biscoitos em forminhas próprias.
Assar em tabuleiro untado por 8 a 10 minutos.

Butter Cookies

30 - 40 cookies em média

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga ou margarina
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 2/3 xícara de açúcar
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de essência de baunilha

Modo de Fazer:

Bata bem a manteiga e o açúcar até formar um creme homogêneo. Acrescente o ovo e a baunilha; junte aos poucos a farinha e o sal, misture bem e leve para gelar por 15 minutos. Abra a massa e corte com a borda de um copo ou cortadores de biscoitos.

Asse em forno moderado e pré-aquecido por 8 a 10 minutos ou até estarem dourados.

Decore a gosto.

Biscoitinhos Amanteigados de Laranja

Ingredientes:

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 200g de manteiga ou margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de raspa de laranja

Modo de Fazer:

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, junte o ovo e a raspa de laranja e continue batendo até ligar tudo muito bem. Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea. Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em tabuleiro sem ser untado.

Asse em forno, com calor moderado por 10 a 15 minutos.

Biscoitinhos Amanteigados Receita de Fernanda Burger

Ingredientes:

- 200g margarina ou manteiga
- 150g açúcar
- 1 ovo
- 1 gema
- 1 colher de chá fermento em pó
- Farinha de trigo (mais ou menos 4 xícaras)
- Goiabada (cascão) ou bananada para o recheio

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes e amassar com as pontas dos dedos. Fazer bolinhas achatadas e recheá-las com a goiabada cortada em retângulos.

Levar para o forno e assar durante aproximadamente 15 minutos.

Polvilhar com açúcar depois de assado.

Biscoitos Amanteigados

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
1 ½ colher (chá) de fermento
½ colher (chá) de sal
2/3 de xícara de manteiga
1 ½ colher (chá) de baunilha
1 ¼ xícara de açúcar
1 ovo

Modo de fazer

Bater em creme a manteiga e o açúcar. Adicionar o ovo e a baunilha, batendo bem. Adicionar os ingredientes secos e continuar batendo. Estender a massa com meio centímetro de espessura e cortar os biscoitos em forminhas próprias. Assar em tabuleiro untado por 8 a 10 minutos.

Biscoitos com suco de laranja

3 3/4 de xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga ou margarina
3/4 de xícara de açúcar
1/4 de xícara de suco de laranja
1 gema

Bata tudo até que estejam bem misturados. Asse as tiras com as marcas e depois corte.

Biscoitos de Amêndoas

300 gramas de farinha
100 gramas de açúcar
150 gramas de manteiga
150 gramas de amêndoas moídas
2 ovos
6 colheres de sopa de licor de amêndoa ou 3 colheres de essência de amêndoa

Modo de Fazer:

Em uma vasilha Amasse a manteiga ,em temperatura ambiente, e aos poucos acrescente o açúcar mexendo sem parar. Adicione os ovos, as amêndoas e o licor ou essência e por último a farinha até formar uma massa homogênea. Deixe descansar na geladeira por uma hora e depois faça os biscoitos de diversas formas. Coloque em uma forma untada e leve ao forno quente por 15 minutos. Ao fim você irá saborear uma das mais tradicionais receitas da minha família de origem grega.

Biscoitos de Amendoim

Ingredientes

5 colheres (sopa) de açúcar
300 gr de margarina
1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído
1 pitada de sal
1 cálice de vinho doce
2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo
Açúcar cristal (o suficiente para passar nos biscoitos)

Modo de Preparo

Bata o açúcar com a margarina até formar um creme, junte o resto dos ingredientes pela ordem acima. Forme uma bola com a massa (se precisar, pode colocar um pouco mais de farinha) e leve à geladeira por 2 a 3 horas. Depois, enrole os biscoitos da forma desejada e coloque em tabuleiro sem ser untado. Leve para assar durante 10 a 15 minutos, retire do forno e passe os biscoitos pelo açúcar o que deve ser feito com cuidado porque se quebram com facilidade.

Biscoitos de Aveia

Ingredientes

½ xícara de margarina
1 xícara de açúcar
2 ovos
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de aveia
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Em uma tigela, misturar bem todos os ingredientes. Colocar porções espaçadas em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Enfeitar com passas ou nozes e assar em forno moderado por 10 minutos.

Biscoitos de batata-doce

2 xícaras de açúcar
2 xícaras de batata-doce cozida e passada no espremedor
600 g de Maizena
400 g de manteiga
2 colheres de chá (cheias) de fermento

Misture tudo, forme os biscoitos e leve ao forno quente. Depois de quente, abaixe o forno.

Biscoitos de canela e chocolate

Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de açúcar
¼ de xícara de chocolate em pó

1 ½ colher (chá) de canela em pó
1 xícara de manteiga gelada (200 g)
1 gema ligeiramente batida

Modo de Preparo

Misture a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate e a canela em pó numa vasilha grande Acrescente a manteiga cortada em pedaços e misture com a ponta dos dedos até obter a consistência de uma farofa grossa. Junte a gema e misture bem. Forme uma bola com a massa, embrulhe em papel alumínio ou filme plástico e leve para gelar por 30 minutos ou até que esteja firme para ser aberta.

Abra 1/3 da massa de cada vez, sobre uma superfície polvilhada com farinha, numa espessura de 3 mm. Corte da forma que desejar, com cortadores próprios. Coloque os biscoitos numa assadeira untada, deixando espaço de 1 cm entre cada um.

Asse em forno moderado, pré-aquecido, por 10 a 12 minutos ou até que estejam firmes

Retire os biscoitos da assadeira, deixe esfriar e decore com glacê (opcional)

Guarde em recipiente fechado.

Biscoitos de cerveja

1/2 kg de farinha de trigo
250 g de manteiga
1/2 copo de cerveja

Faça os biscoitos como se fossem nhoques. Passe no açúcar cristal e asse.

Biscoitos de farinha de arroz

10 colheres de sopa de farinha de arroz
10 colheres de sopa de araruta
5 colheres de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar
Leite para dar consistência de enrolar à massa

Misture a farinha de arroz com a araruta, faça uma cova no centro e aí deite o açúcar, a manteiga e o leite aos poucos. Vá amassando até ficar em ponto de enrolar e bem macia. Faça então os biscoitinhos e leve-os a assar em assadeira untada com manteiga.

Biscoitos de gengibre da Rogelia

- 2/3 de xícara de chá de melado
- 1/2 xic de açúcar mascavo, bem comprimido
- 1/2 xic de manteiga em temperatura ambiente
- 1 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1 1/2 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de cravo em pó

2 ovos grandes
3 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

Cobertura:

1 1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
1/3 xícara de chá de leite

Preparo:

Na batedeira, junte o melado, o açúcar mascavo, a manteiga, o fermento, o sal, a canela, o gengibre, o cravo, os ovos, e 1 1/2 xícara de farinha. Bata em velocidade baixa ate misturar os ingredientes.

Passe para velocidade média e bata por 2 minutos, raspando o fundo da tigela de vez em quando.

Desligue a batedeira, acrescente a farinha restante e misture bem primeiro com a espátula depois com as mãos, até que fique homogênea. Forme uma bola. (Se quiser pode envolvê-la num filme plástico e guardá-la na geladeira por dois dias).

Pré-aqueça o forno em temperatura média(180°).Polvilhe levemente farinha de trigo em uma superfície de trabalho.. Com um rolo abra a massa, ate ficar com 3mm de espessura.

Recorte a massa em formatos variados.

Com uma espátula coloque-os numa assadeira sem untar, deixando um espaço de 1 cm entre eles. Asse por 10 minutos ou até ficarem firmes.

Com a espátula, tire-os imediatamente da assadeira e deixe-os esfriarem sobre uma grade.

Enquanto esfriam faça a cobertura. Numa panela (em banho maria), coloque o açúcar e o leite, mexendo sempre ate ficar homogênea a mistura. Tire do fogo. Coloque num saco de confeitar com o bico perle(pérola, aquele bem fininho)e decore a gosto. Deixe-os secar antes de guardá-los.

Biscoitos de Maria

1 pacote grande de Maizena
3 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de leite de coco
1 gema
6 colheres de sopa(rasas) de açúcar

Junte tudo, amasse muito bem e faça os biscoitinhos em forma de bolinha marcando com um garfo. Leve ao forno quente em assadeira não untada.

Biscoitos de Nata
Cybercook

- 3 colheres de sopa de açúcar

- quantidade suficiente de amido de milho
- 1 copo de nata ou creme de leite fresco
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 gemas
- 1 colher de café rasa de sal
- 1 colher de café de essência de baunilha

Bata bem a margarina com o açúcar, junte as gemas e mexa bem. Acrescente a nata, o sal, o fermento e a baunilha. Vá adicionando o amido de milho, até que não grude mais nas mãos. Amasse bem, abra fininho com o auxílio de um rolo e corte em quadradinhos. Enrole, começando por uma das pontas, para fazer um rolinho. Unte uma assadeira e leve a assar em forno médio.

Biscoitos de Natal

Ingredientes

2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
1 xícara de açúcar branco
1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de margarina
2 ovos inteiros
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
1 barra de chocolate meio amargo (picadinho)
150 gramas de castanha do Pará.

Modo de Preparo

Junte o trigo e o bicarbonato e reserve. Misture em outro recipiente o açúcar branco, o mascavo, a margarina e os ovos mexendo bem. Agora junte as duas misturas. Acrescente a essência de baunilha, as castanhas e por último o chocolate. A massa deve descansar por 30 minutos antes de ir ao forno. Unte uma forma (grande) e coloque a massa em colheradas a uma boa distância. Coloque para assar em forno médio por 12 minutos. Tire quando ainda estiver quente com uma espátula para não quebrar. Deve ser guardado em potes ou vidros.

Biscoitos de Nozes

Ingredientes

6 claras
250 gr de açúcar
250 gr de nozes ou amêndoas.

Modo de Preparo

Bata as claras com o açúcar, como para suspiro, e junte as amêndoas ou nozes.
Ponha em forminhas de papel e leve ao forno regular, para assar.

Biscoitos de Pessach

Cybercook

- 1 copo de farinha de matzá
- ½ copo de óleo
- 4 ovos
- ½ copo de açúcar
- 100 g de coco ralado

Fazer uma massa, com todos os ingredientes e abrir com o rolo. Cortar os biscoitos e assar em forno. Se quiser, pode acrescentar nozes moídas, à massa.

Biscoitos de polvilho do Ze Caldeira

- 1 quilo de polvilho azedo
- 300 g de gordura vegetal
- 25 g de sal
- 1 litro de leite morno
- 1 gema

Aquecer a gordura até soltar fumaça e escaldar com ela o polvilho; juntar os demais ingredientes e espremer nas assadeiras enfarinhadas. Forno quente.

Biscoitos de sequilho

Ingredientes:

- 4 col. (sopa) de açúcar
- 2 col. (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 1 col. (café) rasa de fermento em pó
- maizena, se necessário
- clara
- coco ralado

Modo de Fazer:

- 1) Bater bem a manteiga.
- 2) Acrescentar o açúcar e bater até ficar um creme.
- 3) Adicionar o ovo, a maizena e o fermento.
- 4) Enrolar em forma de sequilhos, passar clara por cima e polvilhar com coco ralado.
- 5) Assar em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha de trigo.

Biscoitos delícia

1 xícara de fubá
1 xícara de açúcar
2 xícaras de araruta
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento
2 ovos
1 pitada de sal

Misture o açúcar com a manteiga, acrescente uma pitada de sal, o fubá, a araruta, o fermento e, por último, os ovos. Amasse-os bem, faça os biscoitos e asse-os.

Biscoitos Duryea

100 g de açúcar
120 g de farinha de trigo
120 g de Maizena
120 g de manteiga
2 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
Algumas gotas de baunilha

Misture os ingredientes secos e junte os ovos bem batidos, a manteiga e a baunilha. Trabalhe bem a massa com as mãos. Forme bolinhas e leve-as ao forno em tabuleiro untado durante 10 minutos.

Biscoitos Mentira

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos

Bater os ovos como para pão de ló, juntando aos poucos o açúcar e a farinha. Pingar numa assadeira untada e polvilhada. Assar em forno quente.

Biscoitos Papa-Ovo

Ingredientes

½ Quilo de polvilho doce
6 ovos inteiros
1 copo de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal
1 colher (chá) de açúcar.

Modo de Preparo

Levar ao fogo, o óleo com ½ copo d' água. Quando estiver quente, despejar sobre o polvilho e misturar. Deixar amornar e juntar os ovos um a um e o açúcar até que a massa fique bem lisa. A massa deverá ficar mole e colocada para assar em forminhas forradas com papel manteiga, assar em forno bem quente.

Bisnaga Caseira

Márcio

1 1/2 xícara de água morna (320 ml)
4 xícaras de farinha de trigo (480 g)
1/4 de xícara de azeite ou óleo
1 1/2 colher (chá) de sal

Dissolva o fermento na água e coloque no processador. Junte a farinha, o azeite e o sal. Processe até obter uma massa. Transfira-a para uma superfície e amasse bem.

Ponha a massa em uma tigela untada com óleo, girando para untar por inteiro. Cubra com um pano e deixe crescer por 30 minutos.

Abaixe a massa e divida em quatro partes. Enrole cada pedaço num rolo de 4 cm de espessura. Cubra e deixe crescer por mais 30 minutos. Preaqueça o forno a 250°C (bem quente).

Coloque os rolos numa assadeira untada com óleo, deixando um espaço entre eles. Pincele com água e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar.

Bom Apetite !!!

Black Russian Cybercook

- 3/10 de Licor de Café
- 7/10 de Vodka

Servir em copo tipo Old-fashioned com gelo moído.
Em alguns lugares, especialmente na Inglaterra, adicionam Coca-Cola

Blintzes

Cybercook

- 5 ovos
- 1 1/3 de xícaras de chá de água
- 1 pitada de sal
- ¾ de xícaras de chá de farinha de matzá
- 2 xícaras de chá de ricota
- 3 colheres de sopa de iogurte natural ou creme de leite azedo
- açúcar a gosto
- casca ralada de um limão

Bata 4 ovos, acrescente a água, o sal e a farinha de matzá. Unte uma frigideira e jogue a massa às colheradas. Doure as panquecas de um lado e coloque sobre um pano de prato. Misture a ricota e o creme de leite azedo ou iogurte, o açúcar, 1 ovo batido e os temperos. Cubra metade de cada panqueca com esta mistura, dobre-a ao meio e, depois, mais uma vez para

formar um triângulo. Frite na manteiga, um pouco antes de servir. Servir com creme de leite.

Bloody Mary drink

- Duas medidas de vodka
- três medidas de suco de tomate
- duas gotas de molho Inglês
- duas gotas de pimenta vermelha
- duas gotas de suco de limão
- sal a gosto

Coloque gelo até a metade do copo, adicione sal, o molho Inglês, a pimenta e o suco de limão, em seguida coloque a vodka e o suco de tomate. Mexa bem e decore com salsão ou cenoura.

Bobó de camarão do Cyber

Tempere 1 ½ de camarão limpo (médios) com sal, pimenta do reino e 2 colheres de sopa de suco de limão e reserve por pelo menos meia hora. Aqueça 4 colh de sopa de azeite e refogue duas cebolas picadas. Adicione 1 kg de mandioca nova, mexa bem e adicione ½ xícara de água fervente. Tampe a panela e deixe que a mandioca cozinhe. Numa outra panela, faça um bom refogado, com temperos a gosto, 3 tomates grandes sem pele e sem semente. Junte a mandioca, 1 vidro de leite de coco, ½ maço de coentro, sal e o camarão. Deixe ferver por uns minutos, tudo junto. A mandioca deixa o molho grosso, quando se desfaz. Deixe cozinhar, no máximo 10 minutos depois que colocar o camarão. Estando pronto, junte 4 colheres de sopa de azeite dendê, mexa e desligue. Para evitar que a mandioca não amoleça no ponto, eu mudei a receita e costumo passa-la no liquidificador (fica um creme - hum... delicioso!!)

Bobó de Camarão da Nice Cybercook

- 1 ou 2 pimentões verdes, ralados
- 2 vidros de leite de coco
- 2 colheres de azeite de dendê
- 1 e ½ quilo de camarões frescos
- 2 dentes de alho picado
- sal
- suco de limão
- pimenta do reino
- 1 ½ de quilos de mandioca
- 1 cebola cortada em rodela
- 1 folha de louro
- 2 tabletes de caldo de peixe

- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 cebolas raladas
- 1 dente de alho picado
- 1 maço de cheiro verde
- 8 tomates sem pele batidos no liquidificador
- coentro a gosto

Limpe os camarões, tempere-os com alho picado suco de limão e pimenta do reino e deixe repousar. Descasque a mandioca, tire os fios, pique em pedacinhos e leve ao fogo, coberta com água, para cozinhar, acrescentando os tabletes de caldo de peixe, o louro e a cebola em rodelas. Quando estiver mole, acrescente 1 vidro de leite de coco e bata no liquidificador. Esquente o azeite de oliva, junte as cebolas raladas e o alho, deixe dourar, acrescente os camarões e frite-os, adicione os tomates, o cheiro verde, o pimentão e deixe cozinhar alguns minutos. Junte na mesma panela a mandioca, o outro vidro de leite de coco e o azeite de dendê. Deixe levantar fervura e acerte o tempero. Pouco antes de desligar o fogo, acrescente o coentro. Sirva com arroz branco.

Fica hum...

Bobó de camarão

- Palmira Onofre

- 1 k de camarão
- 1 vidro de leite de coco
- 1 k de mandioca cozida
- 1 folha de louro
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 lata de purê de tomate
- 1 limão
- 100 g de margarina
- 1 maço de coentro
- ½ xícara de chá de salsinha e cebolinha
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Tempere os camarões com sal, pimenta e limão. Faça um refogado com a margarina, a cebola, o alho, e purê e o louro. Deixe ferver um pouco e acrescente os camarões, o coentro, a salsa e a cebolinha, deixe ferver mais um pouco.

Adicione o leite de coco, deixando cozinhar em fogo brando. Junte a mandioca e cozinhe até formar um creme consistente

Boca de lobo I

- 1 1/2 copo de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 150 g de margarina
- 1 1/2 colher de chá de fermento
- 3 dedos de leite(copo)

1 gema
Sal a gosto

Coloque em um pirex 1 1/2 copo de farinha de trigo e a manteiga. Amasse. Em seguida, coloque o ovo, o parmesão, o sal, o fermento e, por último, o leite. Torne a amassar até a massa ficar pegajosa. Unte forminhas com bastante margarina. Passe a margarina nas mãos para pegar a massa e forrar as forminhas. Asse em forno médio por 25 minutos e tire das forminhas depois de frio. Abra ao meio e coloque o recheio a gosto.

Boca de lobo II

4 gemas
3 colheres de sopa de manteiga
2 canecas de farinha de trigo
1 1/2 caneca de leite
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

Misture todos os ingredientes, batendo bem as gemas, a manteiga e o queijo. Acrescente o trigo depois. Formas untadas e polvilhadas. Depois de assadas, corte um talho e recheie a gosto.

Boeuf bourguignon

1 kg de músculo em cubos
1 cebola em rodela grossas
3 cenouras em rodela
1 litro de vinho tinto
1 maço de cheiro-verde
1 colher (chá) de tomilho
1 folha de louro
1 colher (chá) de pimenta-do-reino em grãos
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de óleo
200 g de toucinho defumado em quadrados
500 g de cebola miúda
3 dentes de alho espremidos
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
500 g de cogumelos frescos

Junte em uma tigela a carne, a cebola, a cenoura, 1 xícara de vinho tinto, o cheiro-verde, o tomilho, o louro e a pimenta-do-reino. Deixe marinar por 4 horas. Coloque em uma panela a manteiga e o óleo. Frite o toucinho e as cebolas miúdas. Retire-os. Nessa mesma gordura, frite a carne e o alho. Quando estiverem crocantes, junte a farinha de trigo, a marinada e o restante do vinho. Tempere com sal. Cozinhe em fogo baixo por 3 horas.

Retire as cenouras da panela e bata no liquidificador com água. Devolva o purê de cenoura à panela. Acrescente os cogumelos. Deixe ferver em fogo baixo por 10 minutos. Junte as cebolinhas miúdas e o toucinho e deixe ferver por mais 10 minutos. Sirva com arroz ou batatas cozidas.

Para 5 pessoas

Bolacha Champanhe

Ingredientes

15 gemas
10 ovos
1 quilo de açúcar
1200grs. de farinha

Modo de preparo

Colocar na batedeira os ovos, as gemas e o açúcar e bater até se obter consistência. Adicionar farinha misturando com as mãos e depois pingar na assadeira. Polvilhar com açúcar cristal antes de ir ao forno.

BOLACHA DE AVEIA

Ingredientes

1 xícara de manteiga
1 xc de açúcar mascavo
1 xc de açúcar união
1 colher de sopa de melado
2 ovos (bem batidos)
1 colher de chá de baunilha
1 1/2 xc de farinha de trigo
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de bicarbonato
3 xc de aveia

Modo de Fazer

Misture bem a manteiga e os dois açucares. Junte os ingredientes secos, e por último a Aveia. Depois da massa pronta, pegue papel manteiga e ponha duas colheres da massa e faça um canudo chato com essa massa (fica como uma bolacha). Deixe na geladeira por meio dia, depois corte em fatias e ponha para assar em forno médio, assim que dourar é só retirar (ela tem que ficar crocante).

Bolacha para modelagem e glacê cetim e massa bombom

Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

Ingredientes: (bolacha para modelagem)

02 ovos inteiros levemente batidos
02 colheres de sopa de margarina
02 colheres de sopa de açúcar
01 kg de farinha de trigo (use o necessário)

Modo de preparo

Misture os ovos com a margarina e o açúcar e mexa bem.
Adicione a farinha de trigo aos poucos mexendo sempre.
Misture com as mãos e adicione farinha o necessário.
Leve para assar em forma untada com margarina. Fure com um garfo antes de assar.

Ingredientes: (glacê cetim)
01 clara batida em neve
01 colher de sobremesa de essência a gosto
½ kg de açúcar de confeitador peneirado

Modo de preparo:

Bata a clara em neve e troque-a por uma vasilha de vidro.
Acrescente a essência e adicione o açúcar de confeitador aos poucos mexendo suavemente, até dar ponto.

Ingredientes: (massa bombom)
01 clara
½ xícara de chá de glucose
01 kg de açúcar de confeitador

Modo de preparo:

Bata a clara com a glucose e adicione o açúcar de confeitador até dar ponto. (use essência se preferir)

Bolachas de queijo

250 g de queijo parmesão ralado
250 g de margarina
250 g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
2 gemas

Amasse muito bem todos os ingredientes. Em superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo também enfarinhado na espessura de meio centímetro e corte no formato desejado. Leve a assar em forno moderado em uma assadeira enfarinhada.

Bolachinha Bicolor

Ingredientes
3 colheres (sopa) de manteiga
2 gemas
1 pitada de sal
½ xícara (chá) de açúcar
1 colher(chá) de essência de baunilha
1 xícara(chá) de leite
2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa rasa) de fermento em pó
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo

Massa

Bata em creme a manteiga, as gemas, o sal, o açúcar e a essência de baunilha. Junte o leite e a farinha peneirada com o fermento, misturando tudo com as mãos até obter uma massa lisa. Divida-a em duas partes e acrescente a uma delas o chocolate em pó, tornando a amassar. Reserve as duas massas.

Recheio

Misture todos os ingredientes formando uma farofa. Abra a massa clara (aproximadamente 20x30cm) com um rolo, sobre um guardanapo enfarinhado e sobre mármore polvilhado abra a massa escura com o mesmo formato. Espalhe o recheio sobre a massa clara, alisando por igual e cobrindo com a massa escura. Enrole tudo como um rocambole com o auxílio do guardanapo e leve à geladeira

por pelo menos uma hora. Corte fatias não muito grossas e leve ao forno médio (180°C) numa assadeira untada por aproximadamente 10 minutos. A seguir vire os biscoitos para que dourem em ambos os lados, levando ao forno por mais 5 minutos.

Bolachinhas Ana Paula

10 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
9 colheres de sopa (rasas) de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos inteiros
100 g de margarina

Misture tudo e com uma colher de cafezinho coloque em assadeira untada e polvilhada. Faça bolinhas pequenas, pois crescem muito.

Bolachinhas de araruta

- Helene de Oliveira - fone: 6440 34 84

.

2 xícara de farinha de araruta
1 ovo inteiro
½ xícara de açúcar
½ xícara de leite de coco em pó
100 g de margarina sem sal

Modo de preparar:

Misture todos os ingredientes e faça bolachinhas a seu gosto.

Coloque em forno quente por mais ou menos 15 minutos. Deixe esfriar antes de tirar da assadeira.

(araruta não contém glúten. As pessoas que sofrem de alergia (celíaca) causada pelo glúten podem comer)

Bolachinhas de goma

1 kg de goma (peneirada)
400 g de açúcar
200 g de manteiga
3 gemas
2 cocos (leite sem água)

Bata a manteiga com as gemas e um pouco de açúcar, acrescente a goma, o açúcar e o leite, aos poucos. Polvilhe uma assadeira com farinha de trigo ou goma, sem gordura. Faça as bolinhas do mesmo tamanho e asse em forno quente.

Bolachinhas Torcidas da Mamãe

5 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de banha
1 ovo
1 colher de sopa de amoníaco em pó dissolvido em:
1 xícara de leite
1 colher de chá de sal

Misture tudo e amasse muito bem. Abra a massa com o rolo e corte em tiras com uma carretilha, dando em seguida 2 torcidinhas. Forma untada, forno quente.

Bolachinhas

Ingredientes

2 ovos
1 ½ xícaras de açúcar
150 grs. pote de nata
1 pitada de noz-moscada ralada
2 colh. (sopa) salamoníaco
1 ½ xíc. de leite ou água quente (escaldar o salamoníaco)

Modo de Preparo

Colocar numa tigela a farinha, os ovos, a nata e a noz-moscada ralada. Despejar o salamoníaco escaldado e trabalhar a massa até que todos os ingredientes misturem bem. (massa não muito dura) Levar ao forno em assadeira untada e enfarinhada até que as bolachas estejam douradas.

Bolinha aos 4 queijos

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

300 gr de queijo prato
300 gr de queijo fresco ou meia cura
300 gr de queijo mussarela
150 gr de queijo parmesão ralado
03 ovos inteiros
farinha de trigo (mais ou menos 1 xícara)

Modo de preparo:

Ralar os queijos, misturar todos os ingredientes, fazer bolinhas, passar na clara de ovo, macarrão aletria ou farinha de rosca e frite

Bolinha de Queijo da Dalva

Esta receita é fácil de preparar

- 1 kg de queijo ralado
- 2 ovos
- 1 colher de chá de margarina
- sal

Misture todos os ingredientes, adicione, aos poucos, o trigo até dar ponto de enrolar. Serve-se frito.

Bolinhas de café diet

- Silvana Costa

Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite em pó desnatado
- ½ xícara de chá de café forte sem açúcar
- 1 colher de sobremesa rasa de multiadoçante
- 1 colher de sobremesa de margarina
- 3 colheres de sopa de chocolate diet
- ¼ de xícara de chá de leite desnatado
- 25 gr. de chocolate em barra dietético

Modo de preparar

1. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa até desgrudar do fundo da panela.
2. Coloque a massa em prato levemente untado com margarina light e deixe esfriar.
3. Faça bolinhas e passe no coco seco light ou se preferir no chocolate diet.

Rendimento: 30 unidades com 21,04 calorias cada

Bolinhas de queijo

- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de chá de queijo-de-minas ou prato ralado
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 ovos
- Sal a gosto

Misture os queijos, os ovos, a pimenta-do-reino e o creme de leite e, em seguida, a farinha de trigo e o fermento. Com o auxílio de duas colheres pequenas, dê o formato de bolinhas e frite em gordura quente.

Bolinhas de Queijo dos Deuses
Cybercook

- 02 claras
- 120 gramas de queijo prato ralado
- 120 gramas de queijo parmesão ralado
- 01 colher de chá de molho inglês
- óleo para fritar

Bata as claras em neve, acrescente os queijos e o molho inglês. Faça bolinhas e frite em óleo quente. Deixe secar em papel absorvente.

Obs: É melhor usar o queijo parmesão ralado na hora.

Bolinhas de queijo rápidas
Cybercook

- 2 claras
- 12 colheres de sopa de queijo ralado
- 01 colher de sopa de salsinha

Bater 02 claras em neve, juntar 12 colheres de queijo ralado e 01 colher de salsinha. Amassar e fazer bolinhas não muito grandes e passar em farinha de rosca. Pode ser feita com antecedência e fritar somente na hora de servir.

Gostosas e práticas, servem para qualquer ocasião .

Bolinhas de Queijo

Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de queijo ralado
½ xícara de leite
½ xícara de margarina
1 colher de fermento fermento em pó
1 ovo
250g de lingüiça ou salsicha
Sal a gosto

Modo de Preparo

Faz-se o pãozinho com um pedaço de salsicha ou lingüiça dentro. Passe na gema e no queijo ralado. Leve ao forno quente.

Bolinho de arroz recheado
Miríand Teixeira

2 xícaras de chá de arroz cozido
4 batatas médias cozidas e amassadas
2 colheres de sopa de queijo ralado

Sal e noz moscada a gosto
1 colher de sopa de salsa picada
1 ovo

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e faça as bolinhas. Recheie se desejar com pedaços de queijo. Passe por farinha de trigo e frite em óleo quente.

Bolinho de Bacalhau II Cybercook

Corte em pedaços pequenos, 1/2 kg de bacalhau. Coloque de molho de véspera, trocando a água. Tire a pele e as espinhas, desfie e reserve. Doure 2 cebolas e 2 dentes de alho picadinhos em 1/2 xícara de óleo. Junte 3 tomates maduros sem a pele e as sementes, cortados e 1/2 xícara de salsa e cebolinha picadinhas. Refogue, acrescente o bacalhau e 1/2 kg de batatas cozidas e espremidas. Cozinhe por 15 minutos, mexendo sempre. Dissolva 3 colheres de amido de milho e 3 gemas em 3 xícaras de leite. Despeje sobre o bacalhau e cozinhe em fogo fraco até engrossar. Tempere com sal e pimenta. Faça bolinhos pequenos, passe na farinha de trigo e frite.

Bolinho de Bacalhau Luzinete Veiga

1 kg de bacalhau cozido e triturado
1 1/2 kg de batatas cozidas e espremidas
1 xícara de chá de salsa picada
3 dentes de alho bem picadinho
3 cebolas pequenas bem picadinhas
Pimenta do reino a gosto
6 gemas
3 claras em neve
3 colheres de sopa de azeite
Sal se necessário

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em recipiente bem seco e misture tudo muito bem e coloque as claras em neve. Faça os bolinhos com ajuda de uma colher ou molde nas mãos. Frite em óleo bem quente.

Rendimento: 100 bolinhos

Bolinho de Mandioca

- 1 quilo de mandioca cozida
- 1 ou 2 ovos (depende do tamanho)

- sal
- pimenta do reino (se quiser)
- salsa
- queijo ralado
- farinha de trigo
- 6 gotas de vinagre
- 1 colher de chá de fermento em pó

Passe a mandioca no espremedor de batatas e junte todos os ingredientes. Coloque farinha de trigo, o suficiente para dar liga (a massa não deve ficar mole. Enrole os bolinhos e frite em óleo quente. Algumas receitas, mandam que se passe o bolinho na farinha de trigo para fritar, eu não uso, mas...

Obs. Pode juntar queijo minas ralado à massa, também. Fica ótimo. Se quiser, recheie-o com um toletinho de muzzarella.

Bolinho Frito

Ingredientes

3 ovos

Sal

4 colheres (sopa) de açúcar

½ xícara de leite

1 colher (sopa) rasa de fermento

Raspas de limão ou canela em pó

Farinha de trigo

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e colocar farinha de trigo até o ponto de enrolar. Fazer os bolinhos e fritar em óleo quente.

Bolinhos de Arroz

Ingredientes

3 xícaras (chá) de sobras de arroz

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

2 ovos

Sal

Pimenta-do-reino

1 colherinha (chá) de fermento em pó

Farinha de trigo

Óleo para fritar

Modo de Preparo

Passe o arroz na máquina de moer carne ou no processador. Junte os ovos, queijo ralado, sal, pimenta-do-reino, fermento e farinha de trigo suficiente, para formar uma massa mole. Pingue os bolinhos, às colheradas, numa frigideira com óleo bem quente.

Bolinhos de batata

400 g de mortadela cortada em cubinho
1 kg de batata passada no espremedor
4 ovos inteiros
50 g de queijo parmesão ralado
1 cebola ralada
100 g de farinha de trigo
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para empanar:

Farinha de rosca
3 ovos
50 g de queijo parmesão ralado

Misture a batata, a mortadela, os ovos, o queijo, a cebola, o sal, a farinha de trigo e a pimenta-do-reino. Forme os bolinhos, passe na farinha de rosca, no ovo e, por último, no queijo ralado. Frite.

Bolinhos de Carne econômicos à moda FMI Cybercook

- 1 kg de carne moída (boi ou frango ou porco)
- 3 dentes de alho espremido
- 2 cebolas grandes picadas
- sal a gosto
- pimenta do reino a gosto
- 4 pãezinhos secos fatiados
- 2 ovos
- farinha de rosca
- gordura vegetal hidrogenada (para fritar)

Deixe os pães dentro de uma vasilha com água por cerca de 15 minutos, retire-os d'água e esprema com as mãos. Refogue as cebolas até ficarem bem douradinhas, espere esfriar para poder manusear. Misture todos os ingredientes exceto a farinha de rosca, até tornar uma massa homogênea. Forme com a palma das mãos bolinhos achatados mas não finos, passe na farinha de rosca e frite-os na gordura vegetal até ficarem dourados.

Bolinhos de Chuva

Ingredientes:

- 2 colheres, das de sopa, de manteiga ou margarina
- 3/4 de xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher, das de sobremesa, de fermento
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher, das de chá, de canela em pó
- 1/2 colher, das de chá, de sal

- 1 xícara de leite
- Óleo para fritar, açúcar e canela em pó para envolvê-los

Modo de Preparo:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e junte os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Peneire juntos a farinha, o fermento, a canela e o sal, acrescentando-os a mistura, alternadamente, com o leite. Misture bem e frite as colheradas em óleo quente, até que dorem de todos os lados. Retire os bolinhos e os deixe escorrer em papel absorvente, envolvendo-os em açúcar e canela.

Porção - 40 bolinhos.

Bolinhos de Chuva da Antartica

Ingredientes:

1/2 quilo de farinha de trigo
250 g de manteiga
1/2 de copo de Cerveja Antartica
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer:

Amasse tudo, abra com o rolo na espessura de meio centímetro, corte com um molde, passe um pouco de água por cima e polvilhe com bastante açúcar cristalizado. Coloque numa assadeira untada e leve ao forno regular.

Bolinhos de Chuva

Ingredientes

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
 $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
2 ovos
1 colher de sobremesa de fermento em pó
2 $\frac{1}{2}$ xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de canela em pó
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
1 xícara de leite
Óleo para fritar
Açúcar e canela em pó para envolvê-los.

Modo de Preparo

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e junte os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Peneire juntos a farinha, o fermento, a canela e o sal, acrescentando-os a mistura, alternadamente, com o leite. Misture bem e frite as colheradas em óleo quente, até que dorem de todos os lados. Retire os bolinhos e os deixe escorrer em papel absorvente, envolvendo-os em açúcar e canela.

Bolinhos de fubá e cebola

3 xícaras de fubá
1/2 xícara de farinha de trigo
1 1/2 colher de chá de sal
4 colheres de chá de fermento em pó
2 ovos
2 copos(200 g cada) de iogurte natural
1 colher de chá de pimenta-do-reino
1 xícara de cebola picada
Óleo para fritar

Coloque numa tigela o fubá, a farinha de trigo, o sal, o fermento e misture. Acrescente os ovos, o iogurte, a pimenta, a cebola e mexa bem até obter uma massa homogênea. Pingue a massa com uma colher de chá no óleo bem quente e frite até que os bolinhos estejam dourados. Coloque em papel absorvente para tirar o excesso de gordura.

Bolinhos de Gergelim

Estes bolinhos, típicos da África do Sul, são preparados em algumas partes do sul dos Estados Unidos. Acredita-se que as sementes de gergelim tragam sorte.

INGREDIENTES

óleo para untar a forma
1 xícara de açúcar mascavo
1/4 de xícara de manteiga ou margarina, batida
1 ovo, batido
½ colher de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de sumo de limão
1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 colher de chá de fermento em pó
1/4 de colher de chá de sal
1 xícara de sementes de gergelim, torradas

MODO DE PREPARAR

Pré-aqueça o forno a 160°. Unte a forma com óleo. Misture o açúcar mascavo com a manteiga e bata até que fique com uma consistência cremosa. Acrescente o ovo, a essência de baunilha e o sumo de limão e misture bem. Adicione a farinha, o fermento, o sal e as sementes de gergelim. Coloque esta massa na forma com a ajuda de uma colher de chá, tomando o cuidado de manter cerca de 5 cm de distância entre um bolinho e outro. Asse por 15 minutos ou até que as bordas estejam douradas. Bom apetite!
A receita de janeiro foi tirada do livro "A História de Kwanzaa", de Donna L. Washington.

Bolinhos de legumes

- Anka Popovik - fone: 290.88.26
200 g de vagem picada e cozida
200 g de cenoura picada e cozida
200 g de chuchu picado e cozido
2 xícaras de brócolos picado e cozido
½ lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 cebola picadinha
100 g de queijo ralado
3 ovos inteiros
sal, pimenta e orégano a gosto

modo de preparar:

fazer o molho branco com: o leite, a farinha, a margarina,
a cebola e o sal. juntar o queijo ralado, o creme de leite, os legumes,
os ovos e misturar
bem. untar forminhas c/ margarina e farinha de rosca, por um pouco da
massa em cada
forminha e por p/ assar.

BOLINHOS DE PEIXE

Ingredientes:

500 g de filé de peixe (qualquer carne de peixe branca e firme)
3 ovos
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de cebola picada
1 colheres de sopa de salsinha picada
2 colheres de sal
2 xícaras de batatas cruas em tiras pequenas e finas
Azeite de oliva
Manteiga

Modo de preparar:

Pique os filés de peixe em pedacinhos pequenos. Bata os ovos.
Misture todos os ingredientes em uma vasilha até formar uma pasta
uniforme. Faça bolinhos de tamanho mais ou meno semelhante e frite
cada um numa frigideira com azeite de oliva e um pouco de manteiga
por 4 minutos. Tome cuidado para não se desmancharem ao serem
virados. Um bom molho complementa adequadamente esse prato.

Bolinhos de Vinagre

Cybercook

- 03 ovos
- 01 xícara de chá de açúcar
- 03 colheres de sopa de vinagre
- 01 colher de fermento em pó
- Farinha até dar ponto (ponto de nhoque).

Fritar em óleo não muito quente.
Passe no açúcar refinado.

Rápido, fácil e delicioso.

Bolinhos de truta

INGREDIENTES:

Trutas de aprox. 300 gramas

Alho

Sal

Farinha de trigo

MODO DE PREPARAR :

- 1 - Tempere as trutas com alho e sal;
- 2 - Cozinhe-as inteiras (com cabeça e tudo) durante aprox. 15 minutos;
- 3 - Separa-se as espinhas e o caldo;
- 4 - Junta-se a farinha ao caldo até engrossar e mistura-se com a carne;
- 5 - Cozinhase por mais 10 minutos e fáz-se os bolinhos;
- 6 - Finalmente procede-se a fritura em gordura não muito quente;

Bolinhos de Vinho

-Jurandyr Affonso

2 k de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

2 colheres de sobremesa de açúcar

4 ovos batidos

2 colheres de sopa de fermento

500 ml de óleo

750 ml de vinho

500 g de mel

modo de preparo

Junto todos os ingredientes até formar uma massa lisa. Corte e frite em óleo quente e depois passe no mel.

Bolinhos doces de Arroz da Prima Bertinha

Maria José Pina

- 200 gr de açúcar
- 200 gr de manteiga
- 150 gr de farinha de farinha de arroz
- 100 gr de farinha de trigo
- 10 gr de fermento em pó
- 5 claras
- 5 gemas

Numa vasilha ponha a manteiga o açúcar bata até formar um creme homogêneo e esbranquiçado, acrescente então 1 gema de ovo e a quinta parte das duas farinhas já peneiradas juntamente com o fermento em pó, amasse. Ponha outra gema, nova porção das farinhas e volte a amassar, e assim sucessivamente até colocar a última gema e a última porção das farinhas.

Batas as claras em neve e junte à massa envolvendo tudo até que esteja formada uma massa homogênea.

Forre forminhas cilíndricas com papel untado com manteiga e coloque porções da massa tomando cuidado para não enche-las completamente.

Leve ao forno brando e asse até que fazendo o teste do palito ele saia seco

Obs.:

Estes bolinhos são ótimos para o lanche escolar das crianças, para acompanhar o chá da tarde.

Caso você não tenha forminhas cilíndricas, pode usar formas de empadinha grande forradas com forminhas de papel untadas, pois os bolinhos são servidos com o papel.

Bolinhas Fofas de Queijo

Ingredientes

1 Kg de batatas cozidas

½ colher de açúcar

1 pires de queijo ralado

Sal a gosto

1 pires de pão (farinha de rosca)

Tempero verde

2 colheres de manteiga, 4 ovos, 1 colher de fermento.

Modo de Preparo

Amassar tudo com farinha de trigo até o ponto de formar bolinhas.

Colocar um pedaço de salsicha dentro de cada uma, fritar e passar em queijo ralado.

Boliviano

Ingredientes:

Para a massa

2 xícaras de leite

1/2 xícara de manteiga (100g)

2 xícaras de farinha de trigo (240g)

Sal a gosto

Para o recheio

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

200g de carne moída

1/3 de xícara de azeitonas verdes picadas

1/3 de xícara de uva passa

2 ovos cozidos e picados

1/3 de xícara de salsinha picada

Sal e pimenta dedo-de-moça a gosto

Para fritar

3 ovos ligeiramente batidos

1 e 1/2 xícara de farinha de rosca

Para polvilhar

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

Modo de fazer:

Numa panela, coloque o leite, a manteiga e o sal e leve ao fogo. Quando levantar fervura,

adicione a farinha de trigo de uma só vez e mexa até formar uma bola cozida. Retire do

fogo e deixe esfriar. Em seguida, abra a massa com um rolo, numa superfície polvilhada

com farinha, ou faça bolinhas. Reserve. Prepare o recheio:

numa panela com óleo, refogue a cebola até murchar. Acrescente a carne e frite até que

perca a cor rosada.

Tempere. Adicione os ingredientes restantes e deixe esfriar um pouco.

Coloque um pouco

do recheio no

centro da massa e feche, apertando bem as bordas. Passe no ovo e na farinha de rosca e

frite em óleo bem quente. Depois de frio, passe no açúcar misturado com a canela. Dá 60

unidades.

91 calorias cada unidade

Receita de Helvia Meyer

BOLO 7

7 ovos

7 colheres de sopa de açúcar

7 colheres de chocolate em pó

3 colheres de sopa de margarina sem sal

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de sobremesa de fermento em pó Royal
1 pacote de coco ralado de 100 g.
(portanto a soma desses ingredientes dá um outro 7 na receita)

Bata tudo no liquidificador

Coloque em forma untada e polvilhada e asse no microondas por 7 minutos na potência alta. (dá certo no forno normal mas não me perguntem quanto tempo demora pra assar).

Recheio

1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
1 colher de sopa de margarina sem sal
1 colher de sopa de chocolate em pó

Cozinhe até dar ponto de mingau (quando ao passar a colher der pra ver o fundo da panela)

Corte o bolo ainda quente em 3 camadas horizontais (use uma linha) e aplique o recheio também ainda quente entre as camadas. Aplique o creme do recheio também na parte externa do bolo com auxílio de uma espátula.

Quando tudo estiver frio, polvilhe chocolate granulado.

E antes que alguém me pergunte da farinha de trigo, fubá, serragem ou qualquer outro ingrediente; eu vou logo respondendo que não leva ovos e nem farinha de trigo meeeeeesmo!!!

Bolo aicam

1/2 kg de camarões
1/2 kg de aimpim cozido
1 vidro pequeno de leite de coco
2 ovos
1 colher de sopa de margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres de sopa de óleo
1 cebola média picadinha
2 tomates médios picadinhos sem peles e sementes
1 dente de alho picadinho
Coentro picadinho
1 pimentão médio picadinho

Faça um refogado com o óleo, a cebola, o alho, os tomates e o pimentão. Junte o camarão, o coentro, tempere com sal e pimenta-do-

reino, e deixe cozinhar em fogo brando. Passe o aimpim cozido no espremedor de batatas, junte as gemas, a margarina, o leite de coco, o sal e, por último, as claras batidas em ponto de neve. Misture bem e arme o prato. Unte uma forma refratária com margarina e forre o fundo com a metade da massa de aimpim. Coloque o camarão e cubra com a massa restante. Leve ao forno moderado até que a superfície fique dourada.

BOLO AMERICANO DE AMEIXAS

Indicada por Leda Prata

Cybercook

- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 1e 1/3 xícara de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 e 1/3 xícara de ameixas pretas cozidas
- 2 e 2/3 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de noz moscada ralada
- 6 colheres (chá) de fermento em pó
- 4 ovos

Bater bem a manteiga, acrescentando, aos poucos, o açúcar. Junte os ovos um a um (inteiros) batendo bem. Picar as ameixas já cozidas (guardar a água) e juntar em seguida o leite.(a massa talha).

Juntar os ingredientes secos. Bater tudo muito bem e levar a assar em forma de buraco, untada.

Glacê:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de açúcar (mal cheias)
- 2 colheres (sopa) da água da ameixa
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Levar tudo ao fogo e jogar sobre o bolo ainda quente.

Bolo americano

- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite de coco sem água
- 200 g de manteiga
- 1 colher de sopa de fermento
- 4 ovos
- 1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga e, quando bem batido, acrescente uma a uma as gemas batendo bem; em seguida, a farinha de trigo e o leite e, por último, as claras batidas em neve. Cubra o bolo com o Glacê de minuto.

Bolo Amor aos Pedacos ou
Bolo Baba de Moça

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bater os ovos como açúcar numa batedeira. Acrescentar os outros ingredientes sem parar de bater. Separar metade da massa. Na outra metade acrescentar quatro colheres de sopa de chocolate em pó. Assar em formas diferentes em forno médio (100 graus) por cerca de 20 minutos.

Recheio: Baba de Moça

- 300 gramas de açúcar
- 3/4 xícara de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 vidrinho de leite de coco
- 6 gemas batidas e peneiradas

Fazer uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio. Acrescentar a manteiga, o leite de coco e as gemas, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar como um creme. Esfriar antes de rechear o bolo.

Montagem:

Colocar no prato a massa de pão-de-ló branca e recheá-la com a Baba de Moça. Pôr o pão-de-ló preto por cima. Cobrir com marshmallow e enfeitar com fios de ovos.

Bolo Campineiro à Izaure
Cybercook

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento
- 5 ovos

Bata a manteiga com o açúcar até ficar branca. Junte-lhes as gemas, continuando a bater. Depois, o leite, aos poucos, a farinha e o fermento, juntando, por último, as claras em neve. Misture de leve, ponha em forma untada e polvilhada com farinha de trigo, assando em forno regular.

Bolo chifon

4 claras
200 g de manteiga
2 canecas de açúcar
3 canecas de farinha de trigo
1 caneca de leite de coco(sem água)
3 colheres de sopa(rasas) de fermento
1 colher de sopa de baunilha
1 colher de sopa de raspa de limão

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte a farinha de trigo, o leite de coco, o fermento, a baunilha e as raspas de limão. Por último, coloque as claras batidas em neve. Forno brando.

Depois de assado, cubra com o seguinte creme:

1 caneca de leite de vaca
2 colheres de sopa(cheias) de Maizena
1/2 caneca de açúcar
1/2 colher de chá de sal

Leve ao fogo até engrossar, retire e junte:

4 gemas previamente batidas
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de geléia de ameixa

Bolo Coca-Cola

Cybercook

- 3 xícaras de açúcar
- 1 tablete de margarina
- 3 ou 4 ovos(depnde do tamanho)
- 1 coca-cola pequena sem gelo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícaras de achocolatado ou 4 colheres de chocolate
- 1 colheres de sopa de fermento.

Ponha o açúcar com a margarina, junte as gemas e bata bem. Acrescente alternadamente a farinha, a coca-cola, o chocolate e após bater bem, junte 1 colher bem cheia de fermento e misture bem. Por último, misture as claras em neve com uma colher de pau bem devagar. Faça a cobertura de seu gosto e sirva-se.

Sugestão: Cobertura crocante.

- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de chocolate
- 1 colheres de manteiga
- 1 colheres de leite.

Coloque em uma panela e misture bem, deixe esquentar, mas não

ferver. Cubra o bolo ainda quente.

Bolo com abacaxi Maria Cristina
Cybercook

Descascar o abacaxi, cortar em fatias finas, tirar o caroço.
Deixar com açúcar por algumas horas.

6 ovos

12 colh de água fervendo

2 xíc de açúcar

½ xíc de farinha de trigo

1 xíc de maisena

1 colher de fermento em pó

Bater as gemas com a água fervendo, até que cresça bastante.

Colocar o açúcar e continuar batendo.

Tirar da batedeira e colocar aos poucos os outros ingredientes.

Por último, colocar as claras em neve.

A massa fica meio mole. Assar em forma untada e polvilhada.

Depois do bolo frio, cortar ao meio. Regar a metade com a calda do

abacaxi. Rechear de chantilly,

colocar as fatias de abacaxi picadas. Cobrir com a outra metade,

regar com a calda restante. Cobrir de

chantilly e colocar o restante das fatias de abacaxi cortadas ao

meio para facilitar o corte.

Bolo de Abobrinha do Abacaxi

INGREDIENTES

Para a massa:

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 colher de chá de baunilha

1 xícara de óleo

2 xícaras de abobrinha, descascada e moída

3 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 xícara de uva passa

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 xícara de castanhas do Pará picadas

1 xícara de abacaxi em calda, escorrido e bem picado

1 colher de chá de canela em pó

para a cobertura de requeijão

1/2 copo de requeijão cremoso

2 colheres de chá de suco de limão

2 xícaras de açúcar de confeiteiro

1/2 xícara de abacaxi em calda bem escorrido e bem picado

MODO DE FAZER

Bata os ovos até ficarem fofos. Adicione o açúcar, a baunilha, o óleo e a abobrinha e mexa bem. Adicione a farinha de trigo e os outros ingredientes e misture muito bem. Despeje a massa em duas formas de bolo inglês de 25 cm por 11 cm por 8 cm, untadas, e asse em forno moderado 170 graus, durante mais ou menos 1 hora. Faça então a cobertura: misture o requeijão com o suco de limão. Mexa bem e junte açúcar de confeitado aos poucos, mexendo sempre. Por último, acrescente o abacaxi e misture levemente. Espalhe sobre todo o bolo.

Bolo com pudim de leite da Ana Maria

Pudim:

5 ovos

1 lata de leite condensado

2 latas de leite

Bater tudo na batedeira e colocar numa forma caramelizada.

Bolo:

Bater 9 claras em neve, deixar de lado. Juntar 9 gemas a 9 colh de sopa de açúcar e 9 de farinha de trigo. Por último, misturar as claras em neve sem bater e colocar por cima do pudim e levar ao forno.

Bolo cor de rosa

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

300 g de margarina para bolo

8 gemas

3 xícaras (chá) de açúcar

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo (requeijão) de água

1 caixa de gelatina sabor morango

1 colher (sopa) de corante vermelho

8 claras batidas em neve

Modo de preparar

Bater a margarina com as gemas e o açúcar até virar um creme.

Misture a farinha de trigo e o fermento e reserve.

Dissolva a gelatina na água quente e adicione o corante.

Alterne no creme, a farinha com o fermento e a gelatina dissolvida.

Incorpore as claras em neve e leve para assar em forma untada.

Bolo cremoso de batata

1 kg de batata-inglesa

1 kg de açúcar

1 xícara de chá de farinha de trigo

2 vidros (pequenos) de leite de coco
2 colheres de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
6 ovos
Sal

Descasque as batatas e leve-as ao fogo numa panela com água suficiente para encobri-las e 1 colher de sobremesa de sal. Cozinhe até que fiquem macias, sem se desfazerem. Escorra, passe no espremedor de batatas e reserve. Coloque numa tigela o açúcar, as gemas, a manteiga e o purê de batatas. Bata durante 5 minutos. Adicione a farinha de trigo, o leite de coco e o queijo parmesão e bata por mais 10 minutos. Junte as claras em ponto de neve, misture tudo e acrescente o fermento. Torne a misturar delicadamente. Despeje a massa numa forma redonda untada de manteiga. Leve ao forno regular e asse durante 1 hora e 40 minutos. Desenforme depois de frio.

Bolo cremoso de coco do Cyber

4 ½ xíc de farinha de trigo
4 xíc de chá de açúcar
4 colh de sopa de manteiga ou margarina
1 vidro pequeno de leite de coco
1 xíc de chá de leite
6 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as claras em neve e reserve. Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme. Adicione as gemas e bata mais um pouco. Acrescente alternadamente a farinha de trigo, o leite de coco e o leite. E, por último o fermento. Coloque as claras e mexa para incorporar à massa. Leve ao forno pré aquecido em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado, ainda quente, coloque a cobertura, furando com um garfo para penetrar bem.

Cobertura:

2 xíc de chá de açúcar
1 xíc de chá de água
100 g de coco ralado. Leve ao fogo o açúcar e a água, deixando ferver até formar uma calda rala. Acrescente o coco, mexendo bem por 1 ou 2 minutos. Retire e coloque sobre o bolo,, espalhando bem.

Bolo da copa

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio
ingredientes:

08 ovos
04 xícaras de chá de açúcar
raspas de limão
04 xícaras de chá de farinha de trigo
01 colher de sopa de fermento em pó
01 copo de requeijão de água
01 caixa de gelatina sabor limão
01 colher de sopa de corante verde
modo de preparo:
bata os ovos e o açúcar até ficar um creme fofo.
acrescente as raspas de limão.
peneire a farinha e o fermento e reserve.
dissolva a gelatina na água quente e adicione o corante.
alterne no creme, a farinha com o fermento e a gelatina dissolvida.
leve para assar em forma untada.
recheio da seleção: (ingredientes)
500 gr de açúcar
02 copos americanos de água
02 colheres de sopa de manteiga
16 gemas
01 xícara de chá de coco ralado
200 ml de leite de coco
200 ml de leite
03 colheres de sopa de amido de milho
1/4 de xícara de chá de água
01 envelope de gelatina em pó sem sabor
modo de preparo:
junte o açúcar com a água e ferva até obter uma calda em ponto de fio fraco.
retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar.
acrescente as gemas peneiradas e o coco, mexendo com uma colher de pau.
misture o leite de coco, o leite e a maisena.
adicione na 1ª mistura, mexa até engrossar levemente.
polvilhe a gelatina na água, dissolva em banho-maria e misture no creme.
espere esfriar e leve à geladeira até ficar consistente.

BOLO DE ABACAXI COM FAROFA DE CANELA

INGREDIENTES:

1 lata de abacaxi em calda cortado em pedacinhos
1/2 xícara de manteiga ou margarina derretida
1/2 xícara de açúcar
1/2 colher de chá de essência de baunilha
1 ovo
2 xícaras de farinha de trigo peneirada
2 1/2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 xícara de leite

PARA A FAROFA

1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar
1/4 de colher de chá de canela em pó
1/4 de xícara de manteiga

MODO DE FAZER

Escorra o abacaxi e reserve 1/2 xícara de pedacinhos do mesmo. Bata a manteiga ou margarina numa tigela pequena, juntamente com o açúcar e a essência de baunilha, até obter uma mistura lisa e fofo. Em seguida, adicione o ovo e bata bem. Peneire juntos a farinha de trigo e o fermento em pó e adicione à mistura de ovos alternadamente com o leite. Mexa bem e adicione o abacaxi. Despeje a massa numa forma quadrada de 22,5 cm por 22,5 cm por 5 cm ou numa forma redonda com capacidade para 1 1/2 litro. Misture muito bem os ingredientes da farofa. Salpique a massa com a farofa de canela e manteiga enfeite com os pedacinhos de abacaxi que ficaram reservados. Asse em forno moderado 170 graus durante 45 a 50 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo. Sirva quente. Dá 8 porções.

Bolo de abacaxi de Microondas

Serve: 8 pessoas
Calorias: 316 por porção

Tempo Total de preparo
30 minutos para preparar
18 minutos ou mais no microondas

Ingredientes

200g de abacaxi em calda
2 colheres rasas (sopa) de margarina para untar
1/3 de xícara de açúcar mascavo (apertado na xícara)
2 colheres (sopa) de passas
1 xícara de farinha de trigo
1 1/2 colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
1/3 de xícara de margarina
2/3 de xícara de açúcar
1/2 colher (chá) de baunilha
2 ovos

Modo de fazer

Escorrer o abacaxi e reservar o líquido. Cortar as fatias e reservá-las. Num refratário de 24 cm de diâmetro colocar a margarina e levar ao microondas por 2 minutos, na potência máxima. Juntar o açúcar mascavo e 1 colher (sopa) do caldo do abacaxi. Arrumar as fatias do abacaxi no prato com açúcar

mascavo e margarina.
Polvilhar com as passas.
Numa tigela, misturar a farinha, o fermento e o sal.
Reservar.
Bater a margarina muito bem, acrescentar o açúcar e a baunilha até ficar fofo. Adicionar os ovos e bater até ficarem bem misturados. Adicionar a farinha que estava reservada.
Misturar a farinha alternando com o caldo de abacaxi reservado, batendo até obter uma massa homogênea. Espalhar a massa na forma refratária.
Levar ao microondas para assar em potência média por 16 minutos. Deixar descansar por 5 minutos. Se for necessário, levar ao forno por mais uns 2 minutos. Se preferir, pode usar forma em anel.
Soltar os lados e desenformar num prato de servir.

Como congelar
Na própria forma. Cobrir com plástico.

Como descongelar
Em temperatura ambiente

BOLO DE ABACAXI

Massa:

1/2 xícara de manteiga
4 ovos
2/3 xícara de açúcar
1 ovo batido
2 1/4 xícaras de farinha de trigo
4 colheres (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 xícara de leite

Cobertura:

1/4 de xícara de manteiga
3/4 de xícara de açúcar mascavo peneirado
1/2 colher (chá) de casca de limão ralada
1 lata de abacaxi em calda

Como preparar:

Bata a manteiga com o açúcar mascavo até ficar bem cremoso. Adicione as raspas de limão e misture. Espalhe no fundo de uma fôrma de 24 cm. de diâmetro. Escorra as fatias de abacaxi e arrume-as, de forma decorativa, no fundo da fôrma. Reserve e comece a preparar a massa. Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente o ovo batido e bata bem. Aos poucos, misture a farinha com o fermento e o sal, peneirados, alternando

com o leite. Misture bem e coloque na fôrma preparada. Asse em forno quente (200°C) preaquecido até que fique bem dourado. Desenforme ainda morno.

Bolo de Abobrinha com abacaxi

INGREDIENTES

Para a massa:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de abobrinha, descascada e moída
- 3 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 xícara de uva passa
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de castanhas do Pará picadas
- 1 xícara de abacaxi em calda, escorrido e bem picado
- 1 colher de chá de canela em pó

para a cobertura de requeijão

- 1/2 copo de requeijão cremoso
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 2 xícaras de açúcar de confeitiro
- 1/2 xícara de abacaxi em calda bem escorrido e bem picado

MODO DE FAZER

Bata os ovos até ficarem fofos. Adicione o açúcar, a baunilha, o óleo e a abobrinha e mexa bem. Adicione a farinha de trigo e os outros ingredientes e misture muito bem. Despeje a massa em duas formas de bolo inglês de 25 cm por 11 cm por 8 cm, untadas, e asse em forno moderado 170 graus, durante mais ou menos 1 hora. Faça então a cobertura: misture o requeijão com o suco de limão. Mexa bem e junte açúcar de confeitiro aos poucos, mexendo sempre. Por último, acrescente o abacaxi e misture levemente. Espalhe sobre todo o bolo.

Bolo de Abobrinha sem leite

Ingredientes:

- 1 xícara de abobrinha ralada no ralo grosso
- 2 xícaras de açúcar mascavo ou comum
- 2 xícaras de água
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 xícara de uva passa, sem semente
- 1/2 colher de chá de noz moscada
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de cravo em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 xícara de castanha do Pará picadas

modo de fazer:

Numa panela, misture a abobrinha, o açúcar, a água, a manteiga ou margarina, a uva passa, a noz moscada, a canela e o cravo. Leve ao fogo até levantar fervura e cozinhe durante 3 minutos, mexendo sempre. Deixe esfriar e reserve. Peneire juntos a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato, e adicione-os à mistura anterior, já fria. Acrescente as castanhas do Pará picadas e mexa bem. Asse em forno moderado 170 graus durante mais ou menos 1 hora, em forma de bolo inglês.

Bolo de aipim cru

1 kg de aipim ralado e espremido
1 coco ralado(pela parte de trás)
3 ovos batidos(clara em neve)
100 g de manteiga
Água de coco
Açúcar a gosto
Um pouco de sal

Misture bem todos os ingredientes, ponha a massa em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de aipim I

4 xícaras de aipim ralado
3 xícaras de açúcar
200 g de margarina
1 pacote(pequeno) de queijo parmesão ralado
4 ovos
1 pitada de sal

Bata a margarina, o açúcar e a gema, acrescente o aipim, o parmesão e o sal e, por último, as claras em neve. Asse em forma untada. Não esprema o aipim e não coloque leite.

Bolo de aipim II

2 colheres de sopa de fermento de pão
3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de leite morno

Misture tudo e deixe crescer.

Depois, bata no liquidificador:

1 prato pequeno de aipim cozido cortado em cubos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de manteiga

Depois de tudo batido, jogue no fermento e vá pondo farinha de trigo até não pegar nas mãos.

Bolo de aipim III

1 kg de aipim ralado sem espremer
2 xícaras de açúcar
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite de coco
1 xícara de bagaço de coco
1 colher de chá de fermento em pó

Bata o açúcar com a manteiga, acrescente as gemas, o aipim, o queijo, o bagaço de coco, o leite de coco, o fermento e, por último, as claras em neve.

Bolo de Aipim

ingredientes:

3 xícaras de mandioca crua ralada
60 g de manteiga
3 ovos batidos
1 xícara de leite de coco
1 colher de chá de sal
açúcar a gosto
açúcar e canela

modo de fazer:

Junte 1/2 xícara de água fervente à mandioca e passe por peneira para tirar um pouco da goma. Acrescente a manteiga, os ovos batidos, o leite de coco o sal e açúcar a gosto. Coloque numa forma de bolo untada e salpique levemente com açúcar e canela. Asse em forno preaquecido, quente, por 60 a 70 minutos. Deixe esfriar um pouco antes de retirar da forma.

Bolo de Ameixa Preta

Ingredientes

400 g de ameixa preta seca em lata
3/4 de xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 3/4 xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 1/2 colher de chá de canela em pó
1/4 de colher de chá de cravo em pó
1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada
1/3 de xícara de leite azedo

Modo de fazer:

Cubra as ameixas com água fervente. Deixe descansar por 30 minutos. Escorra bem. Retire os caroços. Pique as ameixas e meça 1 xícara. Bata a manteiga com o açúcar. Junte os ovos um a um batendo bem. Misture a farinha, a canela, o bicarbonato, o cravo e a noz-moscada. Junte à mistura de a manteiga alternadamente com o leite azedo batendo bem. Acrescente a ameixa preta picada. Despeje numa assadeira pequena. Asse em forno moderado (170 graus) por mais ou menos 1 hora e meia. Corte em quadrados.

Bolo de amêndoas e damasco

Para a massa

12 claras em temperatura ambiente
1 pitada de sal
12 colheres (sopa) de açúcar
12 gemas em temperatura ambiente
2 colheres (chá) de fermento em pó peneirado
3 colheres (sopa) de farinha de rosca
300 g de amêndoas sem pele e moídas

Para o recheio

200 g de damascos
150 g de açúcar

Para a cobertura

1 xícara de água
2 xícaras de açúcar
1 xícara de claras em temperatura ambiente

Prepare a massa: bata as claras em neve com uma pitada de sal. Junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter um suspiro firme. Acrescente as gemas uma a uma, batendo bem nos intervalos. Misture o fermento, a farinha de rosca e, por último, as amêndoas, mexendo delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de 20 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos ou até que, enfiaando um palito, ele saia limpo. Retire do forno e desenforme

ainda morno. Deixe esfriar sobre uma grade.

Prepare o recheio: deixe os damascos de molho em água suficiente para cobri-los. No dia seguinte, bata-os no liquidificador. Junte o açúcar e leve ao fogo baixo até dar o ponto de geléia.

Prepare a cobertura: junte em uma panela a água e o açúcar e leve ao fogo, mexendo com uma colher de metal até o açúcar dissolver. Pare de mexer e faça uma calda grossa com a consistência de mel. Bata as claras em neve e junte a calda ainda quente, aos poucos, batendo sempre até amornar.

Disponha um dos discos em um prato e espalhe a geléia de damascos. Coloque outra camada de bolo e repita a operação. Cubra com o terceiro disco. Acrescente a cobertura e enfeite com amêndoas em lascas.

Para 10 a 12 pessoas

Bolo de amendoim

- Isamara Carnelóz Amâncio - fone: 69.46.28.78

6 gemas

2 xícaras de açúcar

200 g de margarina

½ xícara de amendoim torrado sem pele

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher /s de fermento em pó

200 ml de leite de coco

½ xícara de leite

6 claras em neve

modo de preparar:

bata as gemas com o açúcar e a margarina até clarear. triture o amendoim e junte a farinha

de trigo com o fermento. alterne a esta mistura com o leite, o leite de coco e por último

incorpore à esta mistura, as claras em neve.

recheio

com recheio: 40 porções

Bolo de Amendoim

Ingredientes

5 ovos

1 ½ xícara (chá) de açúcar

1 xícara de leite morno

1 colher (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater as claras em neve. Juntar as gemas e, sem parar de bater, acrescentar aos

poucos o açúcar, o leite morno, a margarina derretida no leite, e a farinha de trigo.

Misturar levemente o amendoim torrado e moído e o fermento em pó.

Recheio

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

2 gemas

1 colher (sopa) de margarina

Misture o leite condensado, o leite de coco, as gemas e a margarina. Leve ao fogo

baixo, mexendo sempre, até engrossar. Corte o bolo ao meio e espalhe o recheio já frio.

Cobertura

2 xícaras (chá) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de margarina 2 colheres

(sopa) de leite Leve ao fogo o chocolate em pó, a margarina, e as duas colheres

de leite. Ferva ligeiramente até engrossar. Cubra o bolo e salpique amendoim torrado e moído.

Bolo de aniversário diet

- Silvana Costa

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de multi adoçante

2 colheres de sopa rasa de maisena

1 xícara de chá de água quente

6 claras em neve

4 gemas

1 colher de sopa de fermento em pó

8 colheres de sopa de frutose

Modo de preparar

Bata as gemas com 4 colheres de sopa de frutose até virar um creme claro. Acrescente o leite

morno, a farinha, a maisena e o multi adoçante aos poucos. Continue batendo e acrescente o

fermento. Reserve. Bata as claras com o restante da frutose até obter um suspiro bem firme.

Misture delicadamente as claras em neve e leve para assar em forma de fundo removível

untada e enfarinhada, por 25 minutos.

Desenforme ainda morno e corte ao meio para rechear.

Rendimento: 20 porções com 90 calorias cada.

Bolo de Araruta

Cybercook

- 1 pacote de araruta

- 4 xícaras de chá de açúcar

- 6 ovos (claras em neve)

- 1 colher de chá de fermento em pó

Bater as gemas, o açúcar e misturar as claras em neve.

Por último a araruta e o fermento.

Colocar em uma assadeira grande untada

levar ao forno pre aquecido.

depois de frio, desmoldar o bolo e polvilhar açúcar por cima.

Bolo de arroz

1/2 kg de arroz

1/2 kg de açúcar

2 cocos pequenos ou 1 bem grande (leite sem água)

Comece a fazer o bolo de véspera.

Ponha o arroz de molho, depois enxuge e passe na máquina (roda fina).

Reserve. Faça uma calda do açúcar, com um pouco de água, em ponto

de pasta. Ponha o arroz passado na máquina na calda do açúcar e deixe para o dia seguinte. Não precisa deixar na geladeira. O leite de coco sem água também é deixado em uma vasilha para o dia seguinte.

No outro dia, misture o arroz com a calda no leite, ponha 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 2 colheres de chá de fermento em pó, sal a gosto e misture bem. Passe manteiga na forma e leve a assar em forno quente.

Bolo de Atum

Cybercook

- Pão de forma sem casca.

Recheio:

- 1 lata de atum com óleo

- 3 tomates maduros

- Cebola, salsa, alho, azeitonas, cheiro verde.

- 1 xícara (chá) de maionese

Misture e reserve.

Creme:

- 1/2 litro de leite

- 1 tablete de caldo de carne

- 2 colheres (sopa) de margarina

- 2 colheres (sopa) de maisena

Cozinhar bem, tirar do fogo e adicionar 3 colheres (sopa) de

queijo ralado.
misture bem.

Montagem:

Em uma fôrma refratário acomodar os ingredientes da seguinte forma:

- UMA CAMADA DE PÃO
- METADE DO RECHEIO
- METADE DO CREME
- OUTRA CAMADA DE PÃO
- O RESTANTE DO RECHEIO
- O RESTANTE DO CREME

DICA:

Assar as cascas de pão molhadas no azeite com um pouco de orégano até ficarem crocantes, para aproveitá-las.

Servir quente.

Bolo de Avelãs e Amendoas
Indicada por Rodrigo Santiago
Cybercook

Ingredientes:

- 100gr de manteiga líquida
- 150gr de açúcar mascavo
- 6 gemas
- ¼ colher de chá de canela
- raspas de 1 limão
- 100ml de leite
- 2 colheres de sopa de rum
- 250gr de farinha de trigo fina
- 1 ½ colher de fermento
- 100gr de avelãs moídas
- 130gr de amêndoas moídas
- 6 claras

Modo de fazer:

1. Misturar a manteiga, o açúcar, a gema, as raspas de limão. Adicionar o leite e o rum. Depois vai a farinha e o fermento.
2. Pré aquecer o forno em 180°C e untar a forma. Misturar as nozes. Bater a clara em neve e adicionar ambas à massa.
3. Colocá-la na forma e levá-la ao forno por 45 minutos.

Observação: O Rum pode ser substituído por alguma outra bebida destilada ou suco de fruta.

A avelã e amêndoas podem da mesma forma ser substituídas por algum tipo de nozes, porém o sabor ficará um pouco alterado

Variantes:

Assar o bolo numa forma de pão. Cortar em fatias e por creme, morango e pistache sobre as farias.
Pode-se fazer "petit fours", mas o tempo no forno é de 20 minutos. Outra alternativa é um bolo de cereja. Usa-se a metade dos ingredientes, sem o leite e adiciona-se duas colheres de chocolate em pó. Por numa forma redonda e cobrir com cerejas, doces ou azedas.
Também pode por a massa numa forma retangular e grande e colocar fatias de maçã enfileiradas sobre a massa e assar. Tempo: 40 minutos.

Bolo de Bacalhau da Itaci

½ quilo de bacalhau
t batatas, cozidas de preferência na água que ferveu o bacalhau
far. de trigo
2 ovos
passas, pimenta, cebola, tomate, cheiro verde, azeite, alho, azeitona, manteiga, molho branco ou maionese

Deixar de molho o bacalhau , dar uma fervida. Desfiar. Fazer um refogado de todos os temperos em azeite. Deixar tomar consistência, juntar o bacalhau, juntar mais azeite, mexer até tomar gosto. Coloque salsa cebolinha, passas e azeitonas. Tornar a mexer, retirar do fogo e reservar.
Amassar as batatas junto com uma colher de manteiga e juntar o bacalhau. Jogar 2 ovos inteiros, mexer bastante e colocar mais ou menos uma xíc de farinha de trigo. Misturar até ligar. Untar uma forma com manteiga e polvilhar com far de trigo. Despejar a massa e assar até dourar.
Depois de frio, cobrir com molho branco ou maionese e ovos cozidos, guarnecer com alface picada bem fininha.

Bolo de Bacalhau Português

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

1.200 gr de batatas cozidas e espremidas
01 colher de sopa de manteiga
½ vidro de leite de coco

Modo de Fazer:

Levar ao fogo o leite junto com a batata e a manteiga.
Mexer bem até formar um purê (não muito mole e nem muito duro).

Recheio

Ingredientes:

½ kg de bacalhau demolhado e desfiado
½ xícara de chá de azeite
01 cebola picada
½ lata de molho de tomate

½ xícara de chá de azeitonas pretas, salsinha e cebola picadinha

01 copo de requeijão cremoso

03 ovos

02 colheres de sopa de farinha de trigo

01 pacote de 100 gr de queijo ralado

Modo de Preparo:

Refogar o bacalhau com todos os ingredientes menos o requeijão cremoso, o queijo ralado e os ovos.

Montagem:

Coloque no fundo de um refratário o purê e o refogado de bacalhau.

Espalhe por cima o requeijão e por último os ovos batidos junto com a farinha de trigo e polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno até ficar dourado.

Bolo de Banana

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio
ingredientes

06 gemas

1 ½ xícara chá de açúcar

01 xícara chá de margarina

01 xícara chá de maisena

03 xícaras de chá de farinha de trigo

01 colher sopa de fermento em pó

01 xícara chá de leite

02 xícaras chá de banana picada

06 claras

½ xícara chá de água (use o necessário)

modo de preparar

bata as gemas com o açúcar e a margarina.

misture a maisena, a farinha e o fermento peneirados juntos e reserve.

bata o leite com a banana no liquidificador.

alterne os ingredientes secos com o leite na massa (sem bater na batedeira).

adicione a água se necessário e por último junte as claras em neve.

Bolo de banana

- Padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes:

300 gr de açúcar

100 gr de margarina

04 ovos

¼ litro de leite

400 gr de farinha de trigo

15 gr de fermento em pó

01 pitada de vanilina

decoração:

06 bananas nanicas

caramelo

modo de preparo:

coloque na batedeira o açúcar, a margarina e os ovos. bata

durante 15 minutos. em seguida, adicione o restante dos ingredientes, colocando o fermento por último. bata por mais 15 minutos. reserve. pegue uma forma média, unte-a, corte uma rodela de papel alumínio para forrar o fundo dela, coloque por cima do papel alumínio, caramelo até forrar toda a forma, corte umas 6 bananas nanicas em fatias de comprido e coloque por cima do caramelo. despeje a massa e leve para assar. temperatura do forno: 200°C duração do forno: 40 minutos aproximadamente.

Bolo de Banana

Cybercook

- 2 ovos separados (claras em neve)
- 2 copos de açúcar
- ½ copo de farinha de matzá
- bananas nanicas (o suficiente)

Bata as gemas com o açúcar, até ficarem fofas. Acrescente a farinha de matzá. Caramelize a forma, cubra com bananas cortadas no sentido do comprimento e despeje a massa por cima. Leve ao forno regular.

Bolo de Banana com Passas

Ingredientes

200 gr margarina
4 ovos inteiros
1 copo de leite
2 ½ xícaras (chá) de açúcar
3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara (chá) de passas escuras sem sementes
1 cálice de vinho do porto
2 bananas nanicas grandes
açúcar e canela para polvilhar

Modo de Preparo

Coloque as passas no vinho por 1 hora. Bata a margarina, os ovos e o açúcar, adicione a farinha e os demais ingredientes. Cubra com as bananas cortadas em fatias. Asse por 30 a 40 minutos a 180°

Bolo de banana da Rosheila da Itaci

9 bananas maduras
3 xíc de farinha de rosca
1 ½ colher de fermento em pó
3 ovos
2 xíc de açúcar

½ xíc de chá de óleo

Bater no liquidificador as bananas, as gemas, o açúcar e o óleo.

Misturar tudo em uma vasilha com

com a farinha de rosca e as claras já batidas em neve. Misturar o fermento em pó e levar ao forno.

Untar a assadeira com margarina, polvilhando açúcar e canela.

Assim que sair do forno, espalhar uma farofa de açúcar e canela.

Bolo de banana da Hycléa

3 ovos

2 xíc de açúcar

2 xíc de farinha de rosca

1 xíc de óleo

6 bananas nanicas maduras

1 cl de sp de fermento em pó

BATER as 3 claras em neve, misturar as gemas uma a uma. Juntar o açúcar, farinha de rosca e óleo.

Desligar a batedeira e misturar 6 bananas amassadas e o fermento em pó. Assar em forma untada e polvilhada com farinha de rosca ou trigo.

Bolo de banana I

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 colher sopa de manteiga

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento

1 pitada de sal

Canela em pó

Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas, as claras em neve e, por último, a farinha peneirada com o fermento. Adicione o leite e o sal.

Forre o fundo de uma forma com açúcar queimado e bananas cruas em fatias, e polvilhe-as com canela e açúcar. Despeje a massa crua por cima e asse em forno quente. Desenforme depois de frio.

Bolo de banana II

Corte 4 bananas nanicas bem maduras em pedacinhos e bata no liquidificador com 1/2 copo de óleo e 3 ovos inteiros. Derrame a mistura numa vasilha de vidro ou louça, misture 3 xícaras de farinha de rosca, 3 xícaras de açúcar e 1 colher de sopa de fermento em pó. Misture bem e coloque em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Asse em forno quente nos 10 primeiros minutos e depois em forno moderado. Depois de assado, retire do forno, polvilhe com açúcar e canela misturados, corte em quadrados e sirva depois de frio.

Bolo de Banana

Ingredientes:

2 copos de açúcar
200 grs de margarina
3 ovos
1 copo de leite
3 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
bananas d'água o suficiente para cobrir o bolo
Canela e açúcar para polvilhar

Modo de Preparo

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, junte o leite e misture. Depois coloque a farinha de trigo e o fermento. Bata bem e acrescente as claras em neve, misturando delicadamente. Coloque a massa numa forma untada, arrume as bananas em fatias por cima e polvilhe com açúcar e canela. Asse em forno moderado até que, espetando um palito, este saia limpo.

Bolo de Batata e Lingüiça

Culinarista: Aparecida Rita

Caldo

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ de quilo de batata
100 gr de queijo de minas fresco
01 ovo
03 colheres de sopa de creme de leite sem soro
folhas frescas de hortelã
sal e pimenta do reino a gosto
200 gr de lingüiça
 $\frac{1}{2}$ xícara de chá de leite
06 colheres de sopa de margarina
100 gr de queijo prato fatiado

Modo de preparo:

Lave bem as batatas e deixe-as cozinhando.
Enquanto isso, coloque o queijo minas em uma tigela e amasse-o com um garfo.
Depois junte o ovo e o creme de leite, mexa bem com uma colher de pau.
Acrescente algumas folhas de hortelã picadas. tempere com uma pitada de sal e uma de pimenta do reino. tire as peles das lingüiças e corte-as em pedacinhos.
Coloque-os em uma frigideira, leve ao fogo e frite-os.
Retire-os da gordura, coloque em um prato e junte metade da mistura de queijo.
Mexe bem.
Escorra as batatas cozidas, descasque-as e passe-as pelo espremedor de batata, coloque-as em uma tigela. adicione o leite e 02 colheres de sopa de manteiga.
Divida o purê obtido em duas porções, acrescente a uma delas a mistura de queijo restante e, a outra a mistura de queijo e lingüiça.
Unte uma forma refratária retangular com manteiga e espalhe a mistura de queijo, batata e lingüiça nivelando bem a

superfície, depois cubra com as fatias de queijo prato, e por cima a mistura de queijo e batata. por último espalhe a manteiga restante cortada em pedacinhos. leve ao forno quente (200° C) por 25 minutos.
Sirva.

Bolo de Brócolis (Salgado)

Ingredientes da massa

2 xícaras (chá) de leite
½ xícara (chá) de óleo
3 ovos
1 xícara (chá) de maisena
½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
sal a gosto

Ingredientes do recheio

1 maço de brócolis
2 dentes de alho picados
5 colheres (sopa) de óleo
1 cebola grande em rodela
10 azeitonas

Modo de Preparo

Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

Recheio

Cozinhe o brócolis em pouca água, com sal, até ficar macio (cerca de 20 minutos).

Escorra e pique bem pequeno.. Doure o alho no azeite e refogue o brócolis rapidamente.

Modo de Armar

Despeje metade da massa numa assadeira média, untada e enfarinhada.

Espalhe

o brócolis e por cima as rodela de cebola. Distribua as azeitonas e cubra com a

massa restante. Leve ao forno médio por cerca de 25 minutos. Sirva em seguida.

Bolo de cacau

Para a massa

75 g de manteiga em temperatura ambiente
200 g de açúcar
4 gemas
1 xícara de leite
180 g de farinha de trigo peneirada
70 g de chocolate em pó peneirado
1 colher (chá) de fermento em pó peneirado
4 claras
1 pitada de sal

Para o recheio

100 g de cacau

100 g de manteiga

125 g de açúcar

125 ml de água

Para a cobertura

4 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

Prepare a massa: bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Acrescente, aos poucos, o leite alternado com a farinha de trigo, batendo sempre depois de cada adição.

Junte o chocolate e o fermento e continue batendo até misturar bem. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Junte à massa e misture delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de 20 cm de diâmetro untadas com manteiga e polvilhadas com farinha.

Distribua a massa. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme.

Prepare o recheio: em uma panela, misture bem os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sem parar, até engrossar.

Prepare o suspiro: bata as claras em neve. Junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter um suspiro firme.

Num prato de servir, disponha o primeiro disco de massa. Fure com o garfo e espalhe um pouco do recheio. Coloque o segundo disco e repita a operação. Disponha o terceiro disco. Cubra o bolo com o suspiro.

Para 10 a 12 pessoas

Sugestão: se desejar, sirva fatias do bolo aquecidas no microondas e acompanhadas de sorvete de creme

Bolo de Cacau

Prepare a massa: coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata por 10 minutos,

ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira e acrescente a manteiga derretida,

o iogurte e os ingredientes secos peneirados, misturando com uma colher de pau

até obter uma massa homogênea. Unte uma fôrma de aro removível, forre-a com

papel-manteiga e despeje nela a massa. Leve ao forno pré-aquecido e asse por

aproximadamente 45 minutos, ou até que, ao introduzir um palito no centro da

massa, este saia limpo.

Enquanto o bolo assa, prepare o recheio: despeje o creme de leite na batedeira,

acrescente o açúcar e bata em ponto de chantilly. Reserve 2 xícaras (chá) para

cobrir o bolo e no restante acrescente o pistache picado. Misture delicadamente e

mantenha na geladeira até o momento de usar.

Para a decoração: bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente aos poucos o chocolate derretido e misture bem com uma espátula, até ficar homogêneo.

Montagem: corte o bolo duas vezes, no sentido horizontal, obtendo assim 3 camadas. Recheie duas camadas com o creme de chantilly e pistache e cubra a superfície e laterais com o chantilly puro. Coloque o creme de chocolate e manteiga num saco de confeitar e faça pitangas na superfície do bolo, finalizando a decoração com pistaches inteiros.

Rendimento: 12 porções.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 6 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, 150g de manteiga derretida, 1 copo de iogurte natural (200g), 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de Cacau em Pó Garoto, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Para o recheio: 750ml de creme de leite fresco, 3 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de pistache picado fino.

Para a decoração: 100g de manteiga, 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro, 100g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, derretida, pistaches inteiros.

BOLO DE CAFÉ E CASTANHA DO PARA

Ingredientes:

5 ovos separados
1/4 de xícara de açúcar
3/4 de xícara de açúcar
2 xícaras de castanhas do Pará picadas
1 xícara de farinha de rosca
1 colher de sopa de café instantâneo
1 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de chá de casca de limão

Modo de fazer:

Unte duas formas de bolo de 25 cm de diâmetro e polvilhe com farinha. Bata as claras em neve e adicione o açúcar (1/4 de xícara) aos poucos, batendo sempre. Reserve. Bata as gemas até engrossarem e adicione 3/4 de xícara de açúcar aos poucos, batendo sempre. Junte o café e as castanhas, reservando 3 ou 4 colheres de sopa para enfeitar. Em seguida, acrescente a farinha de rosca, o fermento e a casca de limão. Vá juntando cuidadosamente as claras batidas à mistura e coloque nas formas preparadas. Asse por mais ou menos 25 minutos em forno moderado (170 graus), ou até que, enfiaando um palito, ele saia limpo.

Calda

1/2 xícara de café forte, coado

1 xícara de açúcar

leve ao fogo e cozinhe até chegar ao ponto de fio .

Bolo de Café e Nozes

- 200 gramas de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 gemas
- 1 xícara de café bem forte (coado)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 claras em neve
- 1 xícara de nozes moídas
- 1 colher de fermento em pó
- geléia de damasco ou de laranja para cobrir

Bata bem a manteiga com o açúcar, acrescentando a seguir as gemas, o café e a farinha. Depois de bem batido, adicione (sem bater) as nozes, as claras em neve e o fermento em pó. Ponha em forma untada e enfarinhada e asse em forno médio. Depois de pronto, cubra com geléia (é bom aquecê-la para que escorra e penetre no bolo).
É MARAVILHOSO!!

Bolo de carne da Itaci

½ Kg de carne moída

4 ovos batidos juntos

8 colh. de sp de farinha de trigo

4 tomates picadinhos

½ cebola ralada

pimentão picadinho

salsa picada

azeitona verde.

Faz-se a massa e põe-se no tabuleiro para assar. Se quiser, rechear com presunto e muzzarella.

Bolo de carne moída recheado com brócoli e requeijão

- Miriam Bettini - fone: 63.33.49

1 k de carne moída (2 vezes)

2 ovos

1 cebola picada

1 xícara de chá de salsinha picada

sal e pimenta a gosto

3 dentes de alho espremidos

4 fatias de pão de forma demolhadas no leite e depois espremidas

1 colher de sopa de farinha de rosca

1 colher de chá de orégano

Recheio

1 maço de brócoli cozido em água e sal (só os buquês)
5 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de azeite
1 caixa de requeijão

modo de preparar:

misture na carne moída todos os ingredientes. amasse bem. abra sobre uma folha de papel alumínio e reserve.
tempere o brócoli com azeite e o alho, coloque sobre a carne o requeijão picado. coloque sobre a carne moída, enrole e leve para assar por 20 minutos, mais ou menos.

Bolo de carne

Cybercook

- 2 xícaras de chá de carne moída cozida
- 5 colheres de sopa de farinha de matzá
- 5 colheres de sopa de caldo de carne
- 4 gemas
- 2 ovos
- sal e pimenta

Misture a carne moída com a farinha de matzá, o caldo e os ovos batidos. Tempere com sal e pimenta. Unte uma forma com óleo e asse em forno lento até ficar dourado. Sirva quente.

Bolo de casamento

8 ovos
1/2 kg de manteiga
4 canecas de açúcar
6 canecas de farinha de trigo
2 canecas de leite de coco
6 colheres de chá de fermento

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Junte, alternadamente, a farinha de trigo (peneirada com o fermento) e o leite. Asse em forno quente em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Bolo de castanhas do Pará

100g de castanhas do Pará raladas e torradas
75g de margarina
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
4 claras não batidas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de essência de amêndoas
1 colher de chá de baunilha
1/2 xícaras de chá de leite

Bata a margarina com açúcar, essências e claras uma a uma. Junte a farinha, sal e castanhas. Acrescente o fermento e por fim o leite. Leve a assar em forma untada e polvilhada em forno quente e depois de assado, polvilhe com açúcar de confeitiro. Deixe esfriar totalmente, antes de embrulhar e congelar.

Bolo de castanhas do Pará

100g de castanhas do Pará raladas e torradas
75g de margarina
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
4 claras não batidas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de essência de amêndoas
1 colher de chá de baunilha
1/2 xícaras de chá de leite

Bata a margarina com açúcar, essências e claras uma a uma. Junte a farinha, sal e castanhas. Acrescente o fermento e por fim o leite. Leve a assar em forma untada e polvilhada em forno quente e depois de assado, polvilhe com açúcar de confeitiro. Deixe esfriar totalmente, antes de embrulhar e congelar.

Bolo de cenoura

250 g de cenoura ralada
5 colheres de sopa de farinha láctea
3 colheres de sopa de Nescau
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga derretida
4 ovos
1 colher de chá de óleo
1 colher de chá de fermento em pó

Misture todos os ingredientes, deixando por último a manteiga derretida. Leve ao forno em forma untada.

Bolo de Cenoura

Ingredientes
3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de cenouras picadas (crua)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater no liquidificador os 3 primeiros ingredientes, depois misturar em uma bacia com os demais ingredientes.

Cobertura

2 colheres de sopa bem cheias de margarina

6 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de leite quente

Bater até ficar cremoso e espalhar sobre o bolo ainda quente. (facílimo de fazer e delicioso)

Bolo de cenoura mesclado

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
ingredientes:

4 cenouras picadas

1 xícara de requeijão de óleo

6 ovos inteiros

1 pitada de sal

3 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara chá de fubá

1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

modo de preparo:

descasque as cenouras e pique, coloque no liquidificador e junte os ovos, o óleo bata até triturar bem, acrescente o açúcar aos poucos e bata até misturar.

em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o fubá e o fermento e vá incorporando a mistura já batida no liquidificador, mexendo sempre. coloque um pitada de sal e misture bem.

leve para assar em forma untada.

Bolo de cenoura (salgado)

Massa Básica:

Ingredientes:

12 col. (sopa) de farinha de trigo

2 xíc. (chá) de leite

2 ovos

1 col. (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal e pimenta do reino

queijo ralado à vontade

Modo de Fazer:

Bater tudo no liquidificador.

Recheio:

Ingredientes:

cenoura picada em tirinhas

azeitona
cebolinha verde
pimentão
tomate...

Modo de Montar:

Em pirex untado com manteiga, coloca-se a massa, depois recheio, depois massa. Por cima, polvilhe com queijo ralado à vontade. Assar.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de cenouras picadas (crua)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater no liquidificador os 3 primeiros ingredientes, depois misturar em uma bacia com os demais ingredientes.

Cobertura

2 colheres de sopa bem cheias de margarina
6 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de leite quente
Bater até ficar cremoso e espalhar sobre o bolo ainda quente. (facílimo de fazer e delicioso)

Bolo de Cerveja da Antartica

Ingredientes

5 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de gordura vegetal
2 colheres (sopa) de fermento
1 copo mal cheio de Cerveja Munchen Antarctica
3 ovos
10 cravos-da-índia
passas

Modo de Fazer:

Misture a farinha de trigo com o açúcar e o fermento. Junte depois os ovos batidos com as claras em neve. Adicione os cravos e as passas, batendo muito bem. Ponha a margarina e a gordura vegetal. Por último junte a Cerveja Munchen e continue a bater até formar

bolhas. Fôrma untada e forno bem quente.

Bolo de cerveja e recheio de frutas

- culinária: isamara carneló amâncio

ingredientes:

06 gemas

250 gr de margarina

2.1/2 xícaras de chá de açúcar

2.1/2 xícara de chá de farinha de trigo

01 colher de sopa de fermento em pó

01 xícara de chá de cerveja

06 claras em neve

modo de preparo:

bata as gemas com a margarina e o açúcar até ficar leve.

peneire a farinha com o fermento. alterne na massa a mistura

de farinha com ½ xícara de cerveja. desligue a batedeira e

misture a cerveja na massa delicadamente, por último

incorpore as claras em neve.

recheio de frutas:

1º

01 abacaxi grande picado

250 gr de creme de leite fresco

02 colheres de sopa de açúcar

modo de preparo:

misture todos os ingredientes e leve para gelar

2º

01 lata de pêssego em calda

½ lata de leite condensado

chantilly o suficiente

modo de preparo:

pique o pêssego e peneire, misture o leite condensado cozido,

adicione chantilly o suficiente.

Bolo de chocolate

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de Nescau

1 xícara de leite de coco

1 xícara de manteiga

2 colheres de chá de fermento

4 ovos

Bata o açúcar com a manteiga, depois coloque as gemas, batendo

sempre. Peneire junto o Nescau, o fermento e a farinha de trigo e

acrescente alternadamente com o leite. Por último, adicione as claras

em neve.

Glacê

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de leite

1 xícara de Nescau

Misture tudo e leve ao fogo baixo. Quando estiver espumando quase em ponto de bala, tire do fogo, bata bem e despeje por cima do bolo.

Recheio

Prepare um creme com 200 g de ameixa, um pouco de açúcar e água. Mexa no fogo.

Bolo de Chocolate Branco e cerejas

Derreta o chocolate branco em banho-maria (ou no microondas, na potência média) e deixe esfriar. Bata a margarina com as gemas e o açúcar até obter um creme fofo. Junte o chocolate branco derretido e frio, o queijo ralado, a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite. Misture bem com uma colher de pau e acrescente as raspas de limão e as cerejas picadas. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma fôrma de buraco no meio de tamanho médio e asse por aproximadamente 40 minutos (para verificar se o bolo já está assado, introduza um palito na massa: ele deve sair bem seco). Desenforme sobre o prato em que for servir e polvilhe com o açúcar de confeiteiro. Sirva frio, na hora do lanche.

Rendimento: 10 a 12 porções.

O que eu preciso ter-

200g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, 3 colheres (sopa) de margarina, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos (claras e gemas separadas), 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado, 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de leite, raspas de 1 limão, 1 xícara (chá) de cerejas picadas, açúcar de confeiteiro para polvilhar.

Bolo de Chocolate com Abobrinha

Ingredientes:

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de chocolate em pó
2 1/2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de canela
3/4 de xícara de manteiga ou margarina a temperatura ambiente
2 xícaras de açúcar
3 ovos
2 colheres de chá de baunilha
2 colheres de chá de casca de laranja ralada
2 xícaras de abobrinha ralada no ralo grosso
1/2 xícara de leite
1 xícara de castanhas do Pará picadas

Modo de fazer:

Misture a farinha e trigo, o chocolate, o fermento, o bicarbonato de sódio e a canela e reserve. + parte, bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos um a um, batendo muito bem depois de cada adição. Acrescente a baunilha, a casca de laranja e a abobrinha, alternando tudo com leite e mexendo bem. Por fim, acrescente as castanhas do Pará. Despeje numa forma de buraco no meio untada e asse em forno moderado 170 graus durante mais ou menos 1 hora, até que, ao enfiar um palito no bolo, ele saia limpo. Deixe esfriar durante 15 minutos e desenforme. Dá 10 a 12 porções.

Bolo de chocolate com sementes de papoula

Cecília Biju - fone: 297 11 68

100 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

$\frac{3}{4}$ xícara de açúcar

6 ovos separados

2 colheres /s de farinha de rosca

$\frac{1}{2}$ xícara de uvas-passas maceradas ao rum

150 g de papoula triturada

casca ralada de 1 limão

modo de preparar o bolo

-bater a manteiga com o açúcar até obter um creme fofo.junte as gemas uma a uma, e sem parar de bater, junte a casca do limão, o chocolate e a farinha de trigo. retire da batedeira, junte as passas, a semente de papoula e as claras em neve mole.mexa delicadamente.

asse em forno pré-aquecido, 180° graus por mais ou menos 40 minutos.

recheie com a geléia e cubra com o creme de ganache.

recheio

geléia de damasco

cobertura creme ganache

150 g de chocolate derretido

200 ml de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de rum

misture tudo muito bem

Bolo de chocolate Da. Anair

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 $\frac{1}{2}$ xícara de farinha de trigo

2 ovos

1 pitada de sal

3 colheres de chá rasas de fermento

$\frac{1}{2}$ xícara de leite

Bate-se bem a manteiga com o açúcar e o chocolate em pó. Em seguida, adiciona-se as gemas e um

pouco de leite para amolecer a massa. Acrescenta-se os ingredientes peneirados e misture bem. Por

último, junte as claras em neve e coloque no forno em forma rasa.

Glacê:

1 xícara de açúcar e $\frac{1}{2}$ de chocolate em pó. Misturar bem e juntar um pouco de água quente para formar uma pasta não muito fina. Espalhar no bolo quente. Cortar em quadradinhos.

Bolo de Chocolate

Prepare a massa: bata a margarina com o açúcar e as gemas até formar um creme bem fofo. Sobre este creme peneire a farinha de trigo, o Chocolate em Pó Garoto e o fermento, alternando com o leite. Misture tudo com uma colher de pau, formando assim uma massa homogênea. Por último, bata as claras em neve e

misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma forma redonda média e asse em forno moderado por cerca 40 minutos, ou até que, ao introduzir um palito no centro da massa, ele saia limpo.

Prepare o recheio: coloque o leite condensado, o leite de coco e o coco fresco numa panela média e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até começar a engrossar (cerca de 4 minutos após a fervura). Passe o recheio para uma vasilha e deixe esfriar bem.

Montagem: corte o bolo ao meio e espalhe a metade do recheio de coco. Tampe o bolo e cubra a superfície e laterais do bolo com o restante do recheio. Espalhe sobre o bolo o coco seco tostado e, para finalizar a decoração, faça riscos de chocolate derretido com a ajuda de um saco de confeitar com abertura fina ou com um pequeno cone feito de papel-manteiga.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 200g de margarina, 2 xícaras de açúcar, 4 ovos (claras e gemas separadas), 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de Chocolate em Pó Garoto, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara de leite.

Para o recheio e cobertura: 2 latas de leite condensado, 200 ml de leite de coco, 200g de coco fresco, ralado, 100g de coco seco tostado, 100g de Cobertura de Chocolate Garoto, derretida em banho-maria ou microondas.

DICA: · Para que o bolo cresça e asse por igual, a grade deve estar na altura média do forno. Nos primeiros 15 minutos, regule o termostato para temperatura

média/alta, para que a massa cresça. Depois diminua para temperatura média/baixa, para que ela possa assar por dentro. O cheiro gostoso de chocolate

na cozinha e o teste do palito são os indicadores de que a massa está assada...

Bolo de Chocolate e Avelãs

Prepare a massa: coloque na tigela da batedeira os ovos, o açúcar e bata na por 10 minutos, ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira e acrescente a aveia, a farinha de trigo, o fermento, o chocolate picado e as avelãs, misturando com uma colher de pau para ligar os ingredientes. Unte e forre com papel-manteiga uma

fôrma média de aro removível e asse em forno médio por 40 minutos.

Prepare a calda: numa panela pequena coloque 1 xícara (chá) de água, o açúcar e leve ao fogo até ferver. Retire do fogo, junte o Cointreau e deixe esfriar. Prepare o recheio e cobertura: bata a manteiga com o açúcar até obter um creme bem fofo. Junte o rum, o Chocolate em Pó, o creme de leite e misture bem, formando assim um creme liso e encorpado.

Montagem: desenforme o bolo depois de frio e corte-o duas vezes no sentido horizontal, obtendo assim 3 camadas iguais. Regue a primeira camada com uma parte da calda e espalhe 1/3 do recheio. Repita a operação para a segunda camada e cubra a superfície e laterais do bolo com o restante do recheio.

Rendimento: 12 porções.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 6 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de aveia em flocos, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 50g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, ½ xícara (chá) de avelãs moídas e levemente tostadas.

Para regar: 3 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de Cointreau.

Para o recheio e cobertura: 200g de manteiga à temperatura ambiente, 1 ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro, 2 colheres (sopa) de rum, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 lata de creme de leite.

DICA: · Você sabe como forrar a fôrma do bolo com papel-manteiga-Primeiro espalhe uma camada fina e uniforme de margarina no fundo e laterais da fôrma. Recorte um círculo de papel-manteiga, para o fundo, e uma tira única para as laterais, tomando por base o tamanho da fôrma. Encaixe-os na fôrma (a margarina irá ajudar na "fixação") e em seguida despeje a massa. Depois que o bolo assado estiver e frio, remova o aro da fôrma e puxe delicadamente o papel-manteiga.

Com este cuidado você evita que o bolo "quebre" ou fique "machucado" ao ser desenformado.

Bolo de chocolate e mel

Ingredientes:

1/4 de xícara de manteiga ou margarina amolecida

3/4 de xícara de açúcar

1/2 xícara de mel

1/2 colher de chá de extrato de baunilha

2 ovos separados

120 g de chocolate meio amargo derretido

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 xícara de iogurte natural ou tradicional
1/2 xícara de leite escaldado e morno

Para cobertura de açúcar:

2 xícara de açúcar de confeitado
1/2 colher de chá de extrato de baunilha
2 colheres de sopa de água

Modo de fazer:

Bata a manteiga ou margarina com 1/2 xícara de açúcar e o extrato de baunilha. Adicione as gemas e bata bem. Acrescente o chocolate já frio, misturado com o mel aos poucos. Junte então os ingredientes secos, alternadamente com o iogurte, e bata até ficar liso. Bata as claras em neve e adicione 1/4 de xícara de açúcar aos poucos, batendo até ficar bem firme e lustrosamente.

Acrescente esta mistura à massa de chocolate e mexa cuidadosamente.

Adicione o leite escaldado morno e coloque em uma forma de buraco no meio untada.

Asse em forno moderado 170 graus por uns 30 minutos. Enquanto esfriar, prepare a cobertura de açúcar de confeitado. Misture o açúcar, o extrato de baunilha e a água e mexa até ficar liso. Cubra o bolo imediatamente.

Bolo de Chocolate e Morango

Comece preparando a massa: coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dobrar de volume. Reduza para o mínimo a velocidade da batedeira e junte aos poucos a farinha de trigo, o fermento, o leite e a margarina. Despeje a massa numa forma redonda, untada e enfarinhada e asse em forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Enquanto o bolo assa, prepare o recheio: leve ao banho-maria o chocolate branco com a metade do creme de leite, e misture até que o chocolate derreta completamente. Junte o licor, a gelatina dissolvida em 2 colheres (sopa) de água fria e deixe esfriar.

Lave e pique os morangos (reserve os mais bonitos para decorar) e misture-os ao creme já frio, juntamente com 1 xícara (chá) de chantilly.

Montagem: corte o bolo ao meio e recheie fartamente com o creme de chocolate branco e morangos. "Tampe" o bolo e decore a superfície e laterais com o chantilly restante e os morangos reservados.

O que eu preciso ter-

Massa: 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de leite quente, 1 colher (sopa) de margarina.

Recheio e Cobertura: 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, 1 xícara (chá) de creme de leite fresco, 1 colher (sopa) de licor

de cerejas, 1 colher (chá) de gelatina em pó, sem sabor, 750g de morangos, 3 xícaras (chá) de chantilly.

DICA: · Para conseguir esse visual caprichado, faça assim: coloque 2/3 do chantilly sobre o bolo e espalhe com a ajuda da lâmina de uma faca ou pá de bolo, para ficar bem lisinho. Faça os "cordões" de chantilly usando um saco de confeitar com bico tipo pitanga, tamanho médio. Deixe para colocar os morangos momentos antes de servir, evitando assim que eles "manchem" o bolo.

Bolo de chocolate especial

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

ingredientes -

06 ovos separados (gema e clara)

06 colheres de sopa de margarina ou manteiga

02 xícaras de chá de açúcar

01 colher de sopa de essência de baunilha

01 xícara de chá de chocolate meio amargo picado

02 colheres de sopa de chocolate em pó

01 xícara de chá de leite

01 xícara de chá de farinha de rosca

1.1/2 xícara de farinha de trigo

01 colher de fermento em pó

modo de preparo:

bata as gemas com a margarina, o açúcar e a baunilha até ficar fofo e clarinho.

derreta o chocolate em barra e reserve.

forme uma pasta com o chocolate em pó e o leite. acrescente o

restante do leite e o chocolate em barra derretido.

misture as farinhas e o fermento e incorpore na massa

alternados com o leite achocolatado. leve para assar.

Bolo de Chocolate Êxtase

Cybercook

Pode-se preparar este bolo usando uma forma de coração. Caso você não tenha este tipo, use uma forma quadrada e outra redonda e monte o bolo como mostra a figura ao lado.

INGREDIENTES

Bolo de Chocolate

4 ovos grandes

2 xícaras de açúcar

2/3 de xícara de farinha

1 ½ colher de chá de fermento em pó

1/4 de xícara de chocolate em pó

Bata os ovos com açúcar em alta velocidade, por cerca de 5 minutos.

Misture a farinha de trigo, o fermento e o chocolate; adicione os ovos batidos. Despeje esta massa em uma

forma de cerca de 25 cm, untada e salpicada com farinha. Leve a massa ao forno a uma temperatura de 160°, por cerca de uma hora ou até que o bolo

comece a se separar das bordas da forma. Tire o bolo da forma enquanto ainda está morno. Envolva em filme plástico e coloque no freezer.

Creme de chocolate e manteiga
cerca de 1 1/3 xícara de açúcar
3/4 de xícara de claras
350 g de manteiga cremosa
1 colher de chá de baunilha
200 g de chocolate meio amargo, derretido
Coloque o açúcar e as claras em banho-maria e aqueça até que o açúcar dissolva. Bata em alta velocidade até que o merengue forme picos. Gradualmente, acrescente a manteiga cremosa e continue a bater. Por fim, ponha a baunilha e o chocolate derretido e misture até que fique homogêneo.

Creme com chantilly
1 1/2 xícara de chantilly
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de baunilha
Misture o creme, o açúcar e a baunilha e bata em alta velocidade, até que forme picos.

MODO DE PREPARAR

Corte horizontalmente o bolo gelado em três partes. Espalhe um terço do creme de manteiga sobre a primeira camada. Posicione a segunda camada e espalhe mais um terço do creme, reservando a última parte para decoração. Coloque a terceira camada. Cubra todo o bolo, inclusive as laterais, com o creme de chantilly. Decore a parte central do bolo com lasquinhas de chocolate meio amargo. Use um saco de confeitar com ponta de tamanho médio, em forma de estrela, e faça pequenas rosas ao redor da circunferência do bolo, usando o restante do creme de manteiga. Finalmente, coloque quadradinhos de chocolate nas laterais do bolo. Para fazer estes quadradinhos, espalhe uma fina camada de chocolate meio amargo derretido sobre papel manteiga e, a seguir, coloque no refrigerador para endurecer. Corte o chocolate em quadradinhos de cerca de 3 cm².
A receita do mês de fevereiro foi retirada do "Sugarplums".

Bolo de chocolate Nestlé da Itaci

Massa:

2 xíc de açúcar
1 xíc de chocolate em pó
3 xíc de chá de farinha de trigo
1 colh de sp rasa de fermento em pó
1 colh de chá de bicarbonato

1 xíc de óleo

2 ovos

Cobertura:

½ xíc de chá de açúcar de confeitiro

2 colh de sopa de chocolate

1 colh de sp de leite

Peneire a farinha, o fermento e o bicarbonato numa tigela grande.

Junte o óleo e os ovos ligeiramente batidos e misture tudo com 2 xíc de chá de água fervente. Despeje numa forma retangular (22x33cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, assando em forno quente. Por cerca de 25

minutos. Faça a cobertura, peneirando o açúcar com o chocolate numa vasilha. Junte o leite e misture bem. Espalhe sobre o bolo ainda quente e corte em quadradinhos para servir.

Rendimento: 28 pedaços.

Bolo de chocolate sapeca

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

1 ½ xícara de chá de chocolate meio amargo picado

1 xícara de chá de maionese

2 colheres de sopa de mel (karo)

6 gemas

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sobremesa de baunilha

3 ½ xícaras de chá de farinha de trigo

½ xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

6 claras

1 pitada de sal

Modo de preparar

Leve ao fogo o chocolate picado, o mel e a maionese para derreter. Bata as gemas, o açúcar e a baunilha na batedeira até virar um creme esbranquiçado. Junte o chocolate derretido e continue batendo. Peneire a farinha, o chocolate em pó e o fermento e alterne na massa junto com o leite. Bata as claras em neve com o sal e incorpore na massa.

Bolo de Chocolate

Ingredientes

1 copo (200 g) de iogurte natural

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de manteiga sem sal

5 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato

1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Numa tigela, misturar o iogurte natural com o chocolate. Bater as claras em neve. Misturar noutra vasilha as 5 gemas com a manteiga, batendo bem.

Acrescentar o açúcar, a farinha, o bicarbonato, o fermento e o iogurte com chocolate, misturando bem. Por último as claras em neve. Assar em forno médio. Se quiser rechear, corte ao meio e use o recheio que preferir.

Bolo de Claras

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes:

1 xícara de chá de margarina
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícaras de chá de leite
1 colher de sobremesa de baunilha
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
½ colher de chá de sal
5 claras

Modo de Preparo:

Bata a margarina com o açúcar e um pouco de leite até clarear.

Misture o fermento com a farinha de trigo e alterne na massa com a baunilha e o restante do leite.

A parte bata as claras em neve com o sal.

Encorpore na massa e leve para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de Coca-cola

Ingredientes

4 ovos
1 1/2 copo de açúcar
1 copo de coca-cola
2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata bem as gemas com o açúcar. Acrescente a coca-cola, a farinha e o fermento.

Misture tudo. Adicione lentamente as claras em neve. Despeje a massa em uma assadeira retangular e leve ao forno previamente aquecido em temperatura média.

BOLO DE COCA-COLA E AMEIXA

4 ovos
2 1/2 xícaras de açúcar
3 colheres de chocolate
3 1/2 xícaras de trigo
3 colheres de manteiga
2 colheres de óleo
200g de ameixa picada
1 garrafinha de coca-cola (300ml)
1 colher de pó royal

Bater a gema com a manteiga, óleo e açúcar até obter um creme

fofo. Acrescentar a coca-cola e o trigo. Em seguida o chocolate dissolvido num pouco de leite e as ameixas. por fim as claras em neve e o fermento. Despejar numa forma untada e assar.

Bolo de coca-cola

3 xícaras de farinha de trigo
2 1/2 xícaras de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de Nescau
5 ovos
1/2 colher de sopa de raspa de limão
1 colher de sopa de fermento
100 g de ameixa picada
1 copo de coca-cola

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas, a farinha de trigo, o Nescau, o fermento, as raspas de limão, a coca-cola e as claras em neve. Coloque as ameixas dentro da massa. Leve a assar.

Calda

1 copo de água
3 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar

Dê uma fervura e jogue sobre o bolo já assado, ainda na forma. A calda deve ser rala. Só tire da forma quando estiver bem frio.

Bolo de coco da mamãe

Colocar na vasilha grande da batedeira:

6 xícaras de café de farinha de trigo
6 xícaras de café de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de coco ralado
1 xícara de chá de leite fresco
4 ovos

Bater rapidamente, levar ao forno em assadeira untada. Retirar do fogo e, enquanto quente, despejar por sobre o bolo uma lata de leite condensado misturado ao restante do coco ralado. Apertar com uma colher e servir só no dia seguinte.

Bolo de creme da Alcinda

100 g de margarina
1 xíc de açúcar
18 colh de sp de farinha de trigo
1 cl de sopa de fermento em pó

1 gema

1 cl de suco de limão

Amassa-se a margarina com um garfo, mistura-se a gema, o suco de limão e vai-se fazendo uma farofa com o restante dos ingredientes secos.

Creme

À parte, mistura-se:

1 lata de creme de leite

1 lt de leite condensado

2 colh de sp de maisena

1 gema

2 colh de sp de margarina

Unte a forma, ponha metade da farofa, o creme e o restante da farofa.

Bolo de Creme de leite da Tia Sandra e Tia Luna

- 250 gr. de manteiga
- 3 xícaras de açúcar
- 6 ovos
- 1 lata de creme de leite (com soro)
- 1 pacote de queijo ralado (pequeno)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colherinha de fermento em pó

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas e o creme de leite, aos poucos a farinha de trigo, por último o queijo ralado, o fermento e as claras em neve.

Bom apetite!!!!

Bolo de Damasco sem farinha

Cybercook

- 8 ovos (claras em neve)
- 300 g de nozes moídas
- 1 copo de açúcar não muito cheio
- 100 g de passas
- 250 g de damasco
- 250 g de ameixas pretas
- 1 cálice de licor (opcional)
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Bater no processador o damasco, as passas e as ameixas. Reserve. Bata as gemas com o licor e acrescente o açúcar. Junte ao que foi processado. Bata as claras em neve e junte as nozes e acrescente ao que já foi batido. Coloque o fermento e use uma forma untada. Vai ao forno.

Bolo de Espinafre e Ricota de Micro

Serve: 6 pessoas
Calorias: 321 por porção

Tempo Total de preparo
10 a 15 minutos para preparar
13 a 15 minutos no microondas

Ingredientes
500g de ricota
1 cebola (média) picadinha
1 colher (chá) de pimenta do reino
½ colher (chá) de noz-moscada
4 ovos batido com o garfo
½ xícara (chá) de leite
½ xícara (chá) rasa de farinha de trigo
1 maço de espinafre cozido e escorrido
2 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de margarina
sal a gosto
Páprica picante para polvilhar (opcional)

Modo de fazer
Cozinhe o espinafre em saco plástico por 5 minutos na potência máxima.
Esfrie, esprema e pique. Reserve.
Amasse a ricota com um garfo, misture a cebola, pimenta do reino, noz-moscada e sal
Acrescente os ovos, o leite, a farinha de trigo, o espinafre, a maionese e misture bem
Coloque em um refratário retangular médio, untado com margarina e polvilhado com a páprica e leve ao forno microondas por 13 a 15 minutos na potência máxima
Como congelar
Congele no próprio refratário.

Como descongelar
Descongele no microondas por 10 a 15 minutos na potência média.

Bolo de farinha de tapioca

6 ovos
3 xícaras de farinha de tapioca
2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga derretida
1 coco ralado (pela parte de trás)
1 xícara de leite de coco

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e bata até alcançar o ponto de suspiro. Junte as gemas e bata mais um pouco. Ponha o leite de coco, o coco ralado, a manteiga e, por último, a farinha de tapioca. Misture bem com a colher de pau. Leve ao forno quente em forma amanteigada e polvilhada com farinha de trigo.

Bolo de farinha

11 colheres de sopa de farinha de mandioca
11 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento
4 ovos
1 coco (leite sem água)
1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga até ficar um creme, junte as gemas, depois a farinha, o leite, o sal, o fermento e, por último, as claras em ponto de neve. Asse em forno quente.

Bolo de Fécula

Cybercook

- 3 ovos separados (claras em neve)
- 250 g de gordura de coco
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 pacote de fécula de batata

Bata as gemas com a gordura e o açúcar, na batedeira. À mão, acrescente a fécula de batata, sem bater. Por último, adicione as claras em neve, misturando levemente. Leve ao forno em assadeira untada. Assa muito rapidamente. Se quiser, também pode fazer em forminhas e guardar em lata fechada.

Bolo de frutas

Ingredientes:

200 g de manteiga ou margarina
5 xícaras de farinha de trigo
6 ovos (3 com clara e 3 sem clara)
1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

Modo de fazer:

Misture bem os ingredientes da massa. Retire 3 colheres de sopa da massa e acrescente a ela 2 colheres de sopa de chocolate em pó. Misture bem. Unte uma assadeira. Forre-a com papel impermeável e unte este com bastante manteiga. Unte também os lados da assadeira. Coloque a metade da massa branca na assadeira. Descasque 2 ou 3 maçãs e corte em gomos de 1 cm. Corte 9 bananas maduras ao comprido e pique 200 g de ameixas pretas em calda. Junte 100 g de passas. Coloque a metade destas frutas sobre a massa, na assadeira. Polvilhe com um pouco de açúcar e canela. Cubra com rolinhos da massa de chocolate. Em seguida coloque a outra metade da massa branca. Finalmente, cubra com as frutas restantes. Leve ao forno previamente aquecido para assar.

Bolo de Frutas Secas

Cybercook

- 1 xic. (chá) de farinha de trigo
- 1 xic. (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xic. (chá) de açúcar mascavo
- 1 xic. (chá) de leite desnatado
- 1 ovo
- 2 colhs. (sopa) de margarina light
- 1/3 xic. de uvas passas
- 1/2 xic. de nozes picadas
- 1/2 xic. de damascos picados
- 4 colhs. (chá) de fermento em pó

Bata o açúcar e o ovo. Acrescente o leite e a margarina, aos poucos mexendo sempre. Em outra tigela, misture as farinhas e as frutas secas. Junte as duas misturas. Despeje a massa em uma forma de bolo inglês, untada. Leve ao forno médio, preaquecido até corar.

Bolo de Fubá com Coco

Ingredientes:

- 4 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras de leite
- 9 colheres (sopa) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 coco ralado

Modo de Preparo

Bater no liquidificador os ovos e a metade do leite, acrescentar o restante dos ingredientes e tornar a bater. Levar ao forno até ficar bem corado.

Bolo de Fubá com Mel

Ingredientes:

- 1 1/3 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- de xícara de fubá fino
- ovos ligeiramente batidos
- de xícara de leite
- de xícara de mel
- de xícara de manteiga ou margarina

Modo de fazer:

Misture a farinha e o fermento. Adicione o fubá. + parte, junte os

ovos, o leite, o mel e a manteiga ou margarina e bata bem. Acrescente à mistura de farinha e bata muito bem. Asse em forma redonda, untada, em forno quente 200 graus, preaquecido, por uns 30 minutos.

Bolo de Fubá cremoso Cybercook

- 2 colheres das de sopa de manteiga
- 4 xícaras das de chá de leite
- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras das de chá de açúcar
- 2 xícaras das de chá de fubá
- 2 colheres das de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres das de sopa de amido de milho
- 1 pacote de 50 grs de queijo ralado
- 1 colher das de sopa bem cheia de fermento em pó

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Despejar num assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e levar ao forno quente.

Bolo de Fubá Cremoso

Ingredientes

- 1 xícara de fubá
- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 pires de queijo ralado
- 4 xícaras de leite
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes secos, por último o leite, os ovos batidos e a margarina derretida. Unte a forma e leve ao forno quente

Bolo de fubá diet

- Silvana Costa - fone: 69.18.14.99
- 3 ovos
- 3 colheres /s rasa de margarina light
- 2 colheres /s rasa de multi adoçante
- 1 xícara de fubá peneirado
- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- ½ xícara de chá de leite de coco light
- 1/3 de xícara de chá de leite desnatado
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- Margarina light para untar e farinha de trigo para polvilhar

Modo de preparar

Bata as gemas, o multi adoçante e a margarina light até obter um creme claro. Acrescente o fubá misturado com a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite de coco e o leite desnatado. Reserve. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte uma forma média com margarina light e farinha de trigo. Coloque a massa e leve para assar em forno médio por aproximadamente 35 minutos.

Bolo de Fubá:

Ingredientes:

- 2 copos de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo de leite de vaca
- 1 garrafinha de leite de coco serigy
- 2 tabletes de claybom
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 copos de fubá
- 1 colher, das de sopa, de pó royal

Modo de Preparo:

Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite de vaca e o leite de coco. Misture bem e coloque a farinha de de trigo, o fubá e o pó royal, batendo bem até fazer "bolha". Finalmente coloque as claras em neve. Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente por 20 a 30 minutos.

Bolo de Fubá

Ingredientes:

- 2 copos de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo de leite de vaca
- 1 garrafinha de leite de coco serigy
- 2 tabletes de claybom
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 copos de fubá
- 1 colher, das de sopa, de pó royal

Modo de Preparo:

Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite de vaca e o leite de coco. Misture bem e coloque a farinha de de trigo, o fubá e o pó royal, batendo bem até fazer "bolha". Finalmente coloque as claras em neve. Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente por 20 a 30 minutos.

Bolo de fubá macio

2 ovos
2 colheres(sopa) de margarina
2 colheres de óleo
1 copo de leite
2 xícaras de açúcar
2 copos de fubá
2 copos de farinha de trigo
1 colher de Royal

Coloque os ovos e o açúcar para bater e, em seguida, o óleo e a margarina.
Depois, bata muito bem o restante dos ingredientes.

Bolo de goiaba com requeijão

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
3 1/2 colheres de chá de fermento em pó
3/4 de xícara de manteiga ou margarina
1 1/2 xícara de açúcar
3 ovos bem batidos
3/4 de xícara de leite
1 colher de chá de baunilha

Misture farinha e o fermento. Bata a manteiga. Junte o açúcar aos poucos batendo bem. Junte os ovos bem batidos e bata mais um pouco. Junte a farinha com o fermento alternadamente com o leite batendo bem. Junte a baunilha. Coloque a mistura em duas formas redondas de uns 22 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha.

Recheio:

2 vidros de requeijão
1 xícara de doce de goiaba cremoso

Modo de fazer:

Asse o bolo em forno moderado uns 40 minutos ou até que enfiando um palito ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme. Misture o requeijão com o doce de goiaba. Cubra um dos bolos com um pouco de recheio. Coloque outro bolo por cima e cubra tudo com a mistura.

Bolo de Laranja

Cybercook

Bolo com Gotas de Chocolate e Cobertura Crocante

- 200 gramas de margarina
- 5 ovos separados
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo

- 1 copo (de requeijão) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 gramas (1/2 barra) de chocolate meio amargo ralado

Bater bem as gemas com a margarina e o açúcar. Adicionar o leite alternando com a farinha peneirada com o fermento. Juntar o chocolate ralado e as claras em neve e misturar delicadamente.

- 1 xícara de Glicose de Milho
- 100 gramas de margarina
- 100 gramas de chocolate meio amargo (a outra metade da barra)
- 3 xícaras de sucrilhos açucarados

Levar a margarina com a Glicose de Milho ao fogo só até derreter. Retirar e acrescentar o chocolate picado, mexendo bem até derreter. Juntar os sucrilhos. Esperar esfriar e cobrir o bolo já frio também.

- 1 laranja pêra com a casca
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Bata no liquidificador a laranja com a casca, picada (tire o pavo central e as sementes), os ovos, o açúcar e o óleo. Despeje numa vasilha e adicione a farinha e o fermento. Asse em forno pré aquecido.

Cobertura: misture o suco de 1 laranja, 1/2 xícara de açúcar, 1 colher (sopa) de leite e despeje sobre o bolo ainda quente.

Bolo de laranja de liquidificador

1 laranja pêra descascada domo para doce e lavada.
 3 ovos
 1 xíc de óleo
 3 xíc de farinha de trigo
 2 xíc de açúcar
 1 colh de sopa de fermento em pó
 Bater no liquidificador a laranja , o óleo e os ovos bastante. Misturar os ingredientes secos numa bacia. Assar em forma untada. Sobre o bolo: calda de laranja.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 2 copos de açúcar
- 1 tablete e meio de claybom
- 4 ovos
- 1 copo de leite

- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher, das de sopa, de pó royal
- 2 laranjas grandes

Modo de Preparo:

Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite. Misture bem e coloque a farinha de trigo e o pó royal, batendo muito bem. Finalmente coloque as claras em neve.

Unte e enfarinhe um tabuleiro. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente. Verifique se está pronto espetando um palito. Ele tem que sair seco.

Separadamente esprema o caldo de duas laranjas e mistura com açúcar. Após tirar o bolo, ainda quente, do forno, espete-o com um garfo e jogue a calda rala por cima, para que entranhe do bolo. Com o restante que sobrar da calda, acrescente mais açúcar, e cubra o bolo.

Bolo de Laranja Fácilimo

Ingredientes

- 1 laranja bem madura com casca, picada e sem sementes
- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar
- $\frac{3}{4}$ xícara de azeite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 $\frac{1}{2}$ xícaras de farinha de trigo

Modo de Preparo

Bata a laranja no liquidificador com o açúcar, o azeite e os ovos inteiros. Peneire a farinha com o fermento e coloque num recipiente, misturando com o creme obtido no liquidificador e misture delicadamente.

Despeje a massa em uma forma untada

e enfarinhada e asse em forno médio até que, espetando um palito, este saia limpo. Use de preferência laranja de umbigo ou laranja pêra, que não deixam sabor amargo.

Bolo de laranja I

- 2 ovos (claras em neve)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de caldo de laranja
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as gemas, junte o açúcar e a manteiga e torne a bater bem.

Depois, junte a farinha de trigo, o fermento, o caldo de laranja e, por último, as claras em neve. Despeje em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de laranja II

- 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar
1 xícara de caldo de laranja
4 ovos
1 colher de chá de fermento

Bata as claras em neve, misture as gemas e o açúcar e torne a bater. Depois, misture a farinha e o fermento e, por último, o caldo de laranja fervente, sempre mexendo. Torna-se uma massa mole. Leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
1 ½ xícara de suco de laranja
2 colheres (chá) de fermento
2 ovos
1 pitada de sal

Modo de Preparo

Bater a manteiga com o açúcar e as gemas. Misturar o suco de laranja, farinha de trigo, fermento e o sal. Por último as claras em neve. Depois de assado despejar um copo de suco de laranja quente sobre o bolo. O suco de laranja pode ser substituído por leite de coco.

Bolo de legumes e ricota

- Culinarista: Aparecida Rita

ingredientes:

400 gr de abobrinhas
400 gr de beringelas
200 gr de pimentões vermelhos
250 gr de ricota
150 gr de queijo parmesão ralado
60 gr de manteiga
60 gr de farinha de rosca
03 ovos
cebola
alho
salsa
manjerição
sal
nóz moscada
pimenta do reino

modo de preparo:

limpe, lave e corte em cubinhos médios as beringelas, as abobrinhas e os pimentões. reserve. Pique juntos 02 ramos de salsa, 01 ramo de manjerição, ½ cebola e 02 dentes de alho. refogue-os em fogo brando com 60 gr de manteiga. Junte os legumes e cozinhe-os em fogo moderado por mais ou menos 10 minutos.

despeje-os em uma tigela, deixe esfriar e junte a ricota passada por peneira, o queijo ralado, os ovos, a farinha de rosca e tempere com o sal a pimenta do reino e noz moscada. misture com uma colher de pau e acomode em uma forma retangular bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca.

Leve ao forno quente pré-aquecido por mais ou menos 40 minutos.

desenforme-o decore a gosto e sirva cortado em fatias, banhado no molho de tomates aromatizado com manjeriço.

rendimento: 06 porções -(uso acompanhamento)

Bolo de leite de coco da Rosheila

3 xíc de açúcar

3 xíc de far de trigo

1 vidro pequeno de leite de coco

a mesma medida de leite

3 colh de sopa de margarina

6 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

Bater o açúcar , a margarina e as gemas até branquearem. Despejar a farinha, o leite de coco e o leite

Em seguida, acrescentar as claras em neve e mexer bem com uma colher. Por último, juntar o

fermento em pó.

Assim que o bolo sair do forno, despejar com uma colher, aos poucos, 1

copo de água misturada a 1

copo de açúcar.

Bolo de Leite Piscar de Olhos

Cybercook

- 3 xícaras de leite de gado

- 1 garrafinha de leite de coco(200 ml)

- 1 colher de sopa de manteiga

- 2 ovos

- 2 xícaras de farinha de trigo

- 2 xícaras de açúcar

- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata todos os ingredientes no liquidificador durante 3 minutos. Forma untada e polvilhada, forno quente por 40 minutos.

Prático e gostoso!

Bolo de Limão

Jurandy Affonso

6 ovos inteiros

1 xícara de chá de açúcar

1 pacote de fécula de batata

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Massa

Modo de preparo

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. Depois junte os demais ingredientes já peneirados delicadamente.

Mousse de limão

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

1 xícara de chá de suco de limão

½ xícara de chá de água

1 colher de sopa de gelatina sem sabor hidratada e dissolvida.

Bata tudo no liquidificador

Calda

1 litro de água

500 g de açúcar

Cravo e canela

½ xícara de chá de rum

Bolo de liquidificador da Dirce Lourenzon

2 colh de sopa de manteiga

1 ½ xíc de açúcar

1 copo de leite

3 ovos inteiros

3 xíc de farinha de trigo

1 colh de sopa de fermento em pó

100 g de coco ralado fresco

Bater tudo no liquidificadores, menos o fermento em pó. Assar em forma untada e polvilhada e cobrir ainda quente com a seguinte calda:

1 ½ xíc de açúcar e 1 xíc de leite misturados. Salpique o coco ralado e leve de volta ao forno ainda quente.mas desligado.

Bolo de maçã

4 xícaras de maçã ralada

1 xícara de passas

1 xícara de nozes

2 xícaras de açúcar

2 ovos

1/2 xícara de óleo

2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio

2 colheres (chá) de essência de baunilha

2 colheres (chá) de canela

1 pitada de sal

2 xícaras de farinha de trigo

Misture todos os ingredientes (menos a farinha) sem bater. Por último, junte a farinha e misture. Distribua em uma fôrma de pudim de 22 cm de diâmetro untada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 35 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Para 10 a 12 pessoas

Bolo de macarrão

- Janir Fraga

Ingredientes:

300 gr de macarrão cozido
02 ovos
02 colheres de manteiga
50 gr queijo ralado
05 colheres de creme de leite
Mais ou menos 10 fatias de presunto cozido ou cru
Sal e pimenta á gosto

Molho:

250 gr carne moída
01 colher de salsa picada
03 tomates sem pele e sem semente picados
01 folha de louro
02 colheres óleo
01 colher de extrato de tomate
02 dentes de alho (ou alho em tablete concentrado)
01 lata de ervilha
Sal e pimenta a gosto

Queijo ralado para polvilhar
Azeitonas pretas para enfeitar

Modo de preparar

Macarrão: cozer em 600 ml de água fervente com sal e óleo, por 6 a 8 min.
Potência alta sem tampoar.

Misturar com ovos, queijo, manteiga, creme de leite, sal e pimenta.

Acomodar em refratário de cone central com presunto no fundo. Assar por 9 minutos em potência alta.

Molho - todos os ingredientes com excessão das ervilhas, em refratário com tampa por 10 minutos em potência alta.

Mexendo na metade do tempo.

Desenformar o macarrão, cobrir com o molho juntando as ervilhas.

Polvilhar o queijo ralado e enfeitar com azeitonas.

Bolo de mandioca

3 xíc de mandioca crua ralada

2 xíc de açúcar

3 colh óleo ou manteiga

3 ovos

½ xíc de queijo ralado

2 colh de chá de sal

½ xíc de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

Ralar a mandioca crua, colocar num pano e espremer bem para tirar o leite. Esfarelar a massa. Numa

outra vasilha, misturar 2 xíc de açúcar e 3 colh de sopa de óleo, 3 gemas, ½ xíc de queijo ralado, sal

leite e 3 xíc da massa de mandioca. Bater as claras em neve e misturar, colocando por último o

fermento em pó. Levar ao forno em forma untada e polvilhada.

Bolo de Mandioca ou Bolo de Macaxera

- Celina Mota

1 k de mandioca

250 ml de leite de coco
Mais ou menos ½ litro de leite
1 pacote de coco ralado
2 ½ colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ½ xícaras de chá de açúcar

Modo de preparo

Pique a mandioca e bata no liquidificador com um pouco de leite. Coloque a mandioca batida numa vasilha e acrescente os demais ingredientes.

Mexa com uma colher.

Unte uma forma quadrada (de preferência) e polvilhe com um pouco de farinha de trigo.

Coloque a mistura na forma e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

Bolo de maracujá

- Isamara Cernelóz Amâncio
6 gemas
2 xícaras de chá de açúcar
2 colheres de sopa de suco de maracujá
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
½ xícara de chá de água
½ xícara de chá de suco natural de maracujá
6 claras batidas em neve
bata as gemas com o açúcar e as 2 colheres de suco de maracujá. peneire a farinha de trigo e o fermento juntos. misture a água com o suco de maracujá e reserve. alterne na massa a mistura de farinha de trigo e o suco de maracujá, acrescente as claras batidas em neve, e leve para assar em forma untada e polvilhada.

glacê mármore de maracujá

1 clara
2 colheres de sopa de suco de maracujá
açúcar de confeiteiro até dar ponto
misture as claras em neve com o maracujá e vá mexendo aos poucos. adicionando o açúcar peneirado. mexa com as mãos e coloque o açúcar até o ponto desejado.

Bolo de massa folhada

- Culinarista: Palmira Onofre
ingredientes 1º massa:
250 gr farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
2 gemas
1 pitada de sal dissolvida em ½ xícara de água
faça uma massa lisa como a de pastel e descanse.
ingredientes 2º massa:

200 gr de farinha de trigo
200 gr de manteiga
misture bem fazendo uma pasta
abra a primeira massa, coloque a segunda massa por cima.
enrole e dobre por 2 vezes. cortar os discos ou quadrados e leve para assar.
montagem:
pão de ló/ creme/ massa folhada
e assim na seqüência
creme básico:
1 litro de leite
4 gemas
1 colher sopa bem cheia de margarina
raspas de limão
baunilha
noz moscada
4 colheres de sopa bem cheias de amido de milho
250 gr açúcar
leve tudo ao fogo fazendo um creme leve.
cobertura:
chantily ou marshmellow
pão de ló
06 ovos
02 xícaras de chá de açúcar
03 xícaras chá de farinha de trigo
01 xícara chá de caldo de laranja
bata as claras em neve firme, acrescente as gemas, o açúcar, o caldo de laranja, por última a farinha de trigo peneirada.
assar em forno pré aquecido mais ou menos 20 minutos

Bolo de Matzá Cybercook

- 8 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras de chá de amendoim torrado e moído
- 2 xícaras de chá de farinha de matzá
- 2 xícaras de chá de açúcar

Bata as gemas com o açúcar, até ficarem fofas, junte a farinha e o amendoim, sem bater. Unte uma forma alta e despeje a massa. Asse em forno pré-aquecido.

Bolo de mel com nozes - Dora Scaiansky

Ingredientes
200 g de manteiga ou margarina
¼ de xícara de chá de açúcar mascavo apertado na xícara
½ de xícara de chá de mel
2 ovos grande
3 colheres de sopa de conhaque
1 ¼ de xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 xícara de chá de nozes picadas grosseiramente

Modo de preparar

Bater a margarina até ficar cremosa. Adicione o açúcar e o mel misturando bem em seguida junte os ovos um a um, misturando novamente. Junte o conhaque e misture novamente, até que o açúcar dissolva. Adicione a farinha de trigo misturada com o fermento. Bata e junte as nozes aos poucos. Leve ao forno moderado pré aquecido 180 graus.

Bolo de Milho

Ingredientes:

- 8 espigas cortadas
- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher, das de sopa, bem cheia de margarina
- 2 copos de leite
- 1 pacote de coco ralado

Modo de Preparo:

Bata tudo no liquidificador e despeje em assadeira ou pirex grande bem untada de margarina e leve ao forno quente.

Bolo de milho II

- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa(bem cheias) de vitamilho
- 3 colheres de sopa(bem cheias) de queijo parmesão ralado
- 4 ovos
- 1 garrafa(pequena) de leite de coco
- 1 garrafa(pequena) de leite de vaca
- 2 1/2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal

Ponha tudo no liquidificador e bata bem. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com vitamilho. Despeje a massa do bolo e leve ao forno.

Bolo de Milho Verde

- 01 lata de milho verde escorrida
- 03 ovos
- 08 colheres(sopa)de fubá
- 01 1/2 xícara de açúcar
- 02 xícaras de leite
- 1/3 xícara de óleo
- 01 colher (sopa) de fermento em pó

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje numa forma redonda de 25cm de diâmetro, untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido por cerca de 50 minutos, ou até que enfiando uma faca, esta saia sem resíduos

Bolo de Milho

Cybercook

- 12 espigas de milho ralada
- 1 lata de leite condensado
- 6 ovos inteiros
- 1 copo americano de óleo
- 3 colheres de margarina
- 2 copos americano de açúcar
- 2 colher de chá de fermento em pó.

Bata todos os ingredientes no liquidificador, unte uma forma e leve para assar por aproximadamente por 1 hora e 45 minutos.

Obs: este é um bolo grande e aconselhável dividir em dois para bater.

Bolo de Natal moreno

- 1 xícara de chá de margarina
- 5 ovos
- 2 1/2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 vidro(220 ml) de leite de coco
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1/2 colher de chá de raspa de limão
- 2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 150 g de uvas-passas
- 150 g de frutas cristalizadas picadas
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata em creme a margarina, as gemas e o açúcar. Sempre batendo, adicione o chocolate, o leite de coco, a baunilha, o sal, as raspas de limão e 2 xícaras de farinha de trigo. Coloque as claras batidas em neve, misturando delicadamente. Por último, junte, misturando bem, as passas e frutas polvilhadas com 1/2 xícara de farinha de trigo previamente peneirada com o fermento. Coloque em tabuleiro untado com margarina e forrado de papel. Leve ao forno pré-aquecido e moderado até assar.

Bolo de Natal

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga (200g)
- 1 xícara de açúcar (170g)
- 4 ovos
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo (240g)
- 2 pacotes de fermento monopól
- 1/8 de colherinha de sal
- 1 xícara de rum ou vinho branco
- 1 xícara de frutas cristalizadas
- 1/3 xícara de passas de uva sem caroço
- 1/8 de colherinha de cravo moído

½ xícara de nozes picadas

papel encerado para forrar a forma Para a decoração:

Glacê preparado com ¼ Kg de açúcar de confeitiro, cerejas e figos cristalizados

Modo de preparo:

Misturar numa tigela as frutas cristalizadas picadas, as nozes, as passas de uva e o rum. Peneirar a farinha, o fermento, o sal e o cravo moído. Reservar. Untar uma forma de bolo inglês com margarina, forrar com o papel encerado e untar novamente.

Bater em creme a manteiga com o açúcar e juntar os ovos, um a um, sempre batendo. Misturar o creme de leite sem o soro.

Acrescentar a farinha peneirada e misturar levemente.

Misturar as frutas, por último.

Colocar na forma já preparada e levar ao forno já aquecido.

Deixar no forno quente nos primeiros quinze minutos e depois baixar a temperatura para brando.

Virar o bolo num prato retangular e derramar o glacê. Enfeitar com cerejas e frutas cristalizadas.

Glacê - Coloque numa tigela o açúcar de confeitiro e vá adicionando 4 ou 5 colheres de água até formar uma pasta grossa.

Bolo de Nescau

Cybercook

- 6 claras em neve
- 6 gemas
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de Nescau
- 1 colher de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Untar a fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de rosca. Misturar tudo e pôr na fôrma.

Para a cobertura:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 500 g de manteiga
- 1 xícara de Nescau até ficar no ponto

Colocar em cima do bolo ainda quente. Usar um prato fundo, para não escorrer a cobertura.

Bolo de Nescau

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo de leite
- 4 ovos
- 12 colheres de sopa de Nescau
- 3 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas e, em seguida, o Nescau. Depois de bem batido, junte a farinha de trigo, o leite, as claras (batidas em ponto de neve) e, por fim, o fermento. Asse em assadeira untada. Depois de frio, corte ao meio, recheie e ponha em cima o glacê.

Recheio

1 copo de leite
1 xícara de chá de Nescau
2 xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de margarina

Leve tudo ao fogo. Deve ficar como doce de leite.

Para decorar: 2 copos de chantilly

Bolo de nozes assado em vaso de barro

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

1.½ xícara chá de açúcar
08 gemas
06 colheres de sopa de farinha de rosca
02 xícaras de chá de nozes moída
02 colheres de sopa de licor de cacau
08 claras batidas em neve

modo de preparo:

bata as gemas com o açúcar até ficar claro. coloque as nozes a farinha de rosca e o licor e por último misture as claras em neve. leve para assar em vaso de barro, colocando a metade da massa, o recheio e a outra metade da massa. forno médio por 40 minutos (vaso forrado com papel manteiga).

recheio: (ingredientes)

01 lata de doce de leite
01 xícara de chá de ameixas pretas picadinhas
02 colheres de sopa de manteiga
01 colher de café de essência de baunilha
100 gr de chocolate meio amargo em pedaços em pedaços.

obs: misture bem.

creme para cobrir o bolo - (ingredientes)

01 lata de creme de leite
300 gr de chocolate meio amargo

modo de preparo:

levar ao fogo o creme de leite até ferver. desligue o fogo e coloque o chocolate picado mexendo até dissolver bem. deixe esfriar cobrir o bolo, decore com chocolate granulado e flores de chocolate coloridas e folhas. como fazer as flores:

usar chocolate branco dando cor com corante rosa ou amarelo. faça as flores na forma e decore.

para fazer sem forma:

01 xícara de leite em pó
½ xícara de açúcar de confeiteiro

02 colheres de sopa de água
misture bem e abrir para fazer as flores

Bolo de nozes com laranja
- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

6 gemas
300 g. De margarina para bolo
2 xícaras de açúcar
1 colher de sobremesa de casca de laranja ralada
1 xícara de chá de suco de laranja
1 xícara de chá de farinha de rosca
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de maçã ralada
2 xícaras de chá de nozes triturados
½ xícara de chá de nozes em pó
3 colheres de sopa de farinha de trigo
6 claras
1 colher de chá de sal

Modo de preparo

Bata as gemas com a margarina e o açúcar até clarear.

Acrescente as cascas raladas da laranja.

Em uma vasilha misture com a farinha de rosca, a farinha de trigo e o fermento.

Alterne na massa o suco de laranja e a mistura seca até que acabe os ingredientes.

Misture a maçã ralada na massa.

Adicione as 3 colheres de sopa de farinha de trigo nas nozes e junte a massa.

Bata as claras com o sal até ficar em neve e

Incorpore a massa

Bolo de Nozes de Pessach
Cybercook

- 250 g de nozes moídas
- 8 ovos grandes (claras em neve)
- 4 copos de açúcar (mal cheios)
- 1 colher de chá de essência de amêndoas
- 2 copos de farinha de matzá
- raspas de laranja

Bata as 8 claras em neve. Use 2 colheres de sopa cheias dessa clara, misturando a 2 copos de açúcar, as nozes, a essência, 1 copo de farinha e suco de ½ limão. Fica como uma massa de torta. Estenda em uma assadeira e leve para assar, até secar um pouco, mas não assar totalmente.

Rapidamente, bater as gemas com 2 copos de açúcar, juntar um copo de farinha de matzá, as raspas de laranja e o restante das claras em neve.

Cobre-se com geléia a massa que está no forno e despeja-se a Segunda massa por cima. Volta ao forno, até secar.

Bolo de nozes

Para a massa

12 claras
1 pitada de sal
7 colheres (sopa) de açúcar
12 gemas
2 colheres (chá) de fermento em pó peneirado
400 g de nozes sem casca e moídas

Para o recheio

10 gemas passadas na peneira
250 g de açúcar
1 xícara de leite

Para a cobertura

1 xícara de água
2 xícaras de açúcar
1 xícara de claras em temperatura ambiente

Prepare a massa: bata as claras em neve com uma pitada de sal. Acrescente, aos poucos, o açúcar e bata até obter um suspiro firme. Junte as gemas, uma a uma, batendo bem. Junte o fermento e misture. Por último, acrescente as nozes e misture delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de aro removível de 20 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos ou até que, enfiaando um palito, ele saia limpo. Desenforme ainda morno. Deixe esfriar, de preferência sobre uma grade.

Prepare o recheio: bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o leite e mexa com uma colher de pau. Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar. Deixe esfriar, mexendo ocasionalmente.

Prepare a cobertura: leve a água e o açúcar ao fogo, mexendo com colher de metal, até dissolver o açúcar. Pare de mexer e faça uma calda grossa com a consistência de mel. Bata as claras em neve. Junte, aos poucos, a calda ainda quente, batendo sempre até a cobertura amornar.

Num prato de servir, disponha o primeiro disco de massa. Fure com o garfo e espalhe com um pouco do recheio. Coloque o segundo disco e repita a operação. Disponha o terceiro disco. Cubra o bolo com a cobertura.

Para 10 a 12 pessoas

Bolo de Nozes para Páscoa

Cybercook

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara(chá) de nozes trituradas no liquidificador
- 1 xícara de bolacha maizena moída
- 1 colher de essência de nozes
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Cobertura:

- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 150 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 colher de manteiga sem sal
- 1/4 xícara de leite quente

Preaqueça o forno. Unte e enfarinhe uma forma de anel (20 cm de diâmetro). Bata rapidamente todos os ingredientes no liquidificador, despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que colocando o palito no centro, este saia seco. Leve ao fogo todos os ingredientes da cobertura, acrescente o leite quente até obter um creme espesso. Coloque a cobertura quente sobre o bolo já frio e decore ao cerejas ou raspas de chocolate. Tempo de preparo: 50 minutos.

Bolo de pão

- 1 1/2 pão(grande)
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 coco ralado ou 1 vidro(200 ml) de leite de coco
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal

Corte o pão em rodela e deixe por 5 minutos umedecendo com leite. Bata tudo no liquidificador. Ponha em forma untada com manteiga e leve ao forno para assar. A massa fica mole.

Bolo de Pessach com passas e nozes Cybercook

- 1 colher de sopa de óleo
- passas e nozes moídas
- 1 1/4 xícara de açúcar
- 1 copo de farinha de matzá
- 6 gemas, 6 claras em neve
- 1 colher de chá de casca de limão ralada
- rum para regar o bolo depois de assado

Misturar tudo e levar ao forno quente em forma untada e polvilhada com farinha de matzá. Desenformar ainda quente, furá-lo com um garfo e regar com rum. Se quiser, faça uma calda rala e misture o rum, para ficar mais fraquinho.

Bolo de pipoca

- Cecília Biju - fone: 297.11.68

- 6 colheres /s de óleo
- 9 colheres /s de milho de pipoca
- 3 colheres (chá) de água
- 1 colher (chá) de corante vegetal em pó (cores diferentes)

1 ½ xícara de chá de açúcar

modo de preparar:

divida todos os ingredientes em 3 porções iguais, coloque o óleo e o milho para aquecer, dilua o corante na água e junte ao milho com o açúcar. tampe a panela e mexa sem parar até que o milho pare de pular. coloque numa forma untada grande e pressione bem. repita a operação mais 2 vezes mudando a cor e o tamanho da forma. desenforme sobrepondo uma forma sobre a outra em cores diferente.

Bolo de queijo

4 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de Maizena
3 colheres de sopa de queijo
2 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento
1 colher de sopa de manteiga
1 garrafa(pequena) de leite de coco
1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de repolho

1/2 repolho cortado bem miúdo e cozido em água e sal
3 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento
1 cebola grande
1 pimentão
2 tomates
8 azeitonas
Pó de camarão

Escorra o repolho. Depois de enxuto, coloque as gemas, a farinha de trigo, o queijo, o leite, as claras em neve e, por último, os temperos cortados bem miúdo. Coloque em forma untada, forno quente e, depois de assado, deixe esfriar. Enfeite a gosto.

Bolo de Rolo

Neusa Nunes de Barros - natal

Ingredientes:

250g de manteiga
250g de açúcar
06 ovos
01 limão verde ralado
250g de farinha de trigo

01 colher(café) de sal
goiabada
queijo do reino ralado

Modo de Fazer:

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, as raspas de limão, junte os ingredientes secos peneirados e as claras em neve; ponha a massa em tabuleiros untados polvilhados e leve ao forno quente para assar. Arranje a massa em 6 camadas finíssimas. Espalhe goiabada derretida no vinho, polvilhe com queijo do reino ralado e enrole como rocambole. Ponha sempre uma camada enrolada dentro de outra a enrolar.

Mais uma outra receita do mesmo bolo

Bolo de rolo

Ingredientes: 250g de farinha de trigo, 250g de açúcar refinado, 6 ovos, 250g de manteiga, 300g de goiabada cremosa Girassol.

Modo de fazer: bata a manteiga com o açúcar; junte as gemas uma a uma, a farinha de trigo e por último as claras em neve. Coloque em tabuleiro apropriado e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 5 minutos. Desenforme cuidadosamente sobre pano úmido, espalhe o doce cremoso da Girassol no bolo ainda quente e enrole.

Bolo de Salão

Cybercook

- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 embalagem de iogurte natural (copo grande)
- 150g de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- raspas de limão ou gotas de baunilha

Bata as claras em neve. Reserve. Bata as gemas, o açúcar e a margarina, até formar um creme. Junte a farinha, o iogurte, as raspas do limão e por último, as claras em neve e o fermento.

Assar em forma de buraco. Depois de desenformado, polvilhar com açúcar e canela.

Bolo de tapioca I

- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de tapioca
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 4 ovos

1 garrafa(pequena) de leite de coco
1 coco ralado(pela parte de trás)
1 colher de chá de fermento
1 pitada de sal

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas, misture a tapioca, o coco, o fermento e o sal; depois o leite de coco e, por último, as claras em neve. Leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de tapioca II

4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
3 xícaras de tapioca
3 colheres de sopa(cheias) de manteiga
1 coco ralado
1 garrafinha de leite de coco
1 colher de chá de fermento em pó

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga. Depois de batido, bote a farinha de trigo, o leite de coco e a tapioca misturada com o coco ralado e, em seguida, o fermento e as claras batidas em neve. Leve ao forno.

Bolo de tapioca III

6 ovos
3 colheres de sopa de manteiga
15 colheres de sopa de tapioca
15 colheres de sopa de açúcar
1 coco ralado(pela parte de trás)

Bata as claras em neve, depois as gemas, em seguida a manteiga, a tapioca, o açúcar e o coco ralado. Misture tudo e coloque em forma untada e polvilhada.

Bolo de verdura I

2 xícaras de chuchu cortadinho cozido na água e sal
2 xícaras de cenoura cortadinha cozida na água e sal
2 xícaras de batata cortadinha cozida na água e sal
2 xícaras de miolo de pão amolecido em 1 xícara de leite
1 lata de ervilha sem o caldo
1 lata de milho verde
Azeitonas cortadinhas
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
4 ovos

Prepare um molho com: tomate, cebola, pimentão, coentro, sal, cominho e azeite doce. Depois de refogado, jogue as verduras, o pão, a ervilha, o milho, as azeitonas, a manteiga e o parmesão. Bata os ovos,

bote um pouco dentro da massa e arrume num pirex untado; por cima cubra com o resto do ovo batido e leve ao forno para corar.

Bolo de verdura II

2 cenouras
2 chuchus
2 batatas
1 caneca de leite
1 xícara de Maizena
3 ovos
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento

Cozinhe as verduras em água e sal e, depois, machuque com um garfo. Em seguida, adicione livremente os ingredientes acima. Bata bem, ponha em forma untada e leve ao forno para assar. Não há necessidade de corar. Quando esfriar, coloque num prato. Prepare um ensopado de camarões ou bacalhau que tenha um pouco de caldo e despeje sobre o bolo na hora de ir à mesa.

Bolo de verdura III

Cozinhe em água e sal as seguintes verduras: cenoura, chuchu, batatinha e vagem cortadas bem miudinhas. Escorra e refogue essas verduras em 1 colher de sopa de manteiga. Junte com tomate, cebola, pimentão, coentro e cebolinha também cortados miudinhos. Deixe esfriar e prepare a massa.

Massa

3 ovos
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento em pó

Bata a manteiga com as gemas, junte a farinha de trigo, o fermento, o leite e uma pitada de sal. Misture essa massa com as verduras e, por último, as claras em neve. Leve ao forno e desenforme ainda quente. Sirva com galinha, peixe, camarão, etc.

Bolo Déa

4 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de Maizena
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 garrafa(pequena) de leite de coco
2 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga

1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque em forma untada e asse.

Bolo Delícia de Abacaxi
Cybercook

- 1 receita de bolo branco para rechear (experimente pão de ló ou Bolo Polonês)

(recheio de abacaxi)

- 1 abacaxi grande
- 01 copo de requeijão de água
- 01 copo de requeijão de açúcar

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma panela para cozinhar até ficar macio e dourado. Deixe esfriar e coloque sobre o bolo

(recheio de creme)

- ½ litro de leite
- 01 lata de leite condensado
- 02 gemas
- 02 colheres de sopa de amido de milho

Faça um creme no fogo com os ingredientes acima, até ficar cremoso.

Esfrie um pouco.

Coloque sobre o recheio de abacaxi.

(calda para regar)

- 200 ml de leite de coco
- 01 copo de leite
- 01 colher sopa de açúcar

Misture todos os ingredientes e regue a parte superior do bolo.

(recheio de creme de leite)

- 02 claras
- 02 colheres sopa de açúcar
- 01 lata de creme de leite sem soro
- 01 pacote de coco ralado

Bata as claras em neve e adicione o açúcar batendo mais um pouco.

Acrescente o creme de leite mexendo levemente, cubra o bolo e polvilhe coco ralado.

Embrulhe e leve para gelar.

Obs: Corte em pedaços quadrados, embrulhe em papel alumínio e leve para gelar.

Bolo Delícia

Ingredientes

2 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar
3 ovos
2 colheres de manteiga
1 colher de fermento em pó
1 vidro de leite de coco

Modo de Preparo

Bater as gemas com o açúcar e a manteiga. Acrescentar a farinha peneirada com o fermento alternando com o leite de coco. Por último juntar as claras em neve. Assar em forno médio.

Bolo Delicioso

- 1 pacote de margarina cremosa (250g)
- 5 claras em neve
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 200 g de coco ralado
- 1 copo de leite 200 ml
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Bata a margarina, as gemas e o açúcar até ficar uma massa homogênea. Junte o leite a farinha e o coco, torne a bater e misture as claras em neve. Forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado, cubra com glaze feito com, um vidro de leite de coco e uma xícara de açúcar. Fogo baixo e mexendo até ficar um mingau grosso. Tire do fogo e ainda quente espalhe sobre o bolo.

Bolo delicioso

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca
- 1 coco ralado (pela parte de trás)
- 2 ovos inteiros
- 4 gemas
- 1 pitada de sal

Misture tudo com uma colher de pau e asse em forma redonda untada.

Bolo Diet de Maçã e canela

- 3 ovos
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/4 xícara (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de leite desnatado
- 1/2 colher (chá) de cravo moído
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas sem sementes
- 2 maçãs descascadas e picadas

Margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar a fôrma
1/2 xícara (chá) de água
1 colher (chá) de canela
18 colheres dosadoras de adoçante em pó

Na batedeira, bata as claras em ponto de neve e acrescente as gemas uma a uma. Pare de bater e incorpore delicadamente a farinha de trigo, o fermento e a maizena, intercalando com o leite. Por último, misture as especiarias, as passas e a maçã. Despeje numa fôrma redonda (22 cm) de aro removível, previamente untada e polvilhada, e leve ao forno pré-aquecido e moderado (180°C) durante aproximadamente 25 minutos. Enquanto isso, misture num recipiente a água, a canela e adoçante. Reserve. Depois de assado, retire o bolo do forno, fure-o com o auxílio de um garfo e regue-o com a calda reservada. Espere esfriar e sirva

Bolo embrulhado vienense

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

ingredientes massa:

06 ovos inteiros
02 xícaras chá de açúcar refinado
02 xícaras chá farinha de trigo especial
½ xícara chá de achocolatado em pó
½ xícara chá chocolate em pó sem açúcar
01 xícara de chá de água quente
½ xícara de chá de óleo de milho
01 colher sopa fermento em pó peneirado
01 pitada de sal

modo de preparo:

bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 15 minutos. à parte, ferva a água e dissolva os dois chocolates em pó, acrescente à mistura de ovos, junte o óleo e os ingredientes secos batendo rapidamente . por último, misture o fermento em pó, coloque a massa em assadeira retangular nº03 untada e enfarinhada e leve ao forno a 180°C até que esteja assado.

creme vienense:

200 gr de manteiga sem sal macia
½ xícara de chá de chocolate em pó peneirado
½ xícara de chá de achocolatado
03 gemas passadas pela peneira
01 xícara de chá de açúcar (aprox.)
¾ xícara chá de açúcar de confeitiro
01 colher de chá de essência de baunilha
01 colher de chá de essência de rum
03 colheres de sopa de rum

modo de preparo:

bata na batedeira as gemas com a manteiga e o açúcar por 10 minutos, junte os demais ingredientes e empregue.

recheio:

200 gr de damascos turcos cozidos em água e açúcar processados
01 xícara chá de nozes trituradas

modo de preparo:

misture os ingredientes e empregue

calda para envolver:

01 xícara chá de leite fervido e frio

01 lata de leite condensado
02 colheres sopa de chocolate em pó ou cacau em pó
01 cálice de rum, essência de rum a gosto

modo de preparo:

misture todos os ingredientes e empregue.

montagem do bolo:

esfarele todo o bolo em uma tigela grande, junte o creme vienense e amasse muito bem com as mãos. forre uma assadeira com papel alumínio, coloque a metade da massa pronta, o recheio e o restante da massa e leve à geladeira por 6 horas aproximadamente.

depois disto, desenforme e corte em quadrados de 5 x 5, passe-os rapidamente pela calda e envolva-os em chocolate meio-amargo ralado ou nozes trituradas ou coco ralado seco. embrulhe e sirva bem gelado.

Bolo fácil de coco e chocolate

100 g de coco ralado, fresco, de preferência

6 ovos

6 colh de sopa de chocolate em pó

7 colh de sopa de açúcar

100 g de margarina

1 colh de sopa de fermento em pó

(não vai farinha)

Bater tudo no liquidificador e levar ao forno moderado em forma untada e polvilhada. (forma

pequena)

Calda:

1 copo de leite

1 cl de sopa de margarina

3 colh de sopa de açúcar

3 colh de sopa de chocolate

Levar ao fogo para engrossar. Jogue sobre o bolo ainda quente.

Bolo Festivo

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

05 ovos

02 xícaras de chá de açúcar

01 xícara de chá de leite

02 xícaras de chá de farinha de trigo

½ xícara de chá de chocolate em pó

01 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater os ovos inteiros com o açúcar até ficarem esbranquiçados.

Colocar o leite e bater mais um pouco.

Por último, misture a farinha, o chocolate e o fermento.

Leve para assar em forma redonda, untada e polvilhada.

Depois de frio, cortar ao meio, umedecer com calda, colocar o recheio, cobrir com "marshmallow" e decorar com motivos feitos com gelatina.

Recheio

Ingredientes:

01 lata de leite condensado

01 gema passada pela peneira
01 colher de sopa de manteiga
05 colheres de sopa de chocolate em pó
½ lata de leite comum

Modo de Preparo:

Leve ao fogo até soltar da panela e ficar mole.

"Marshmallow"

Ingredientes:

01 xícara de chá de clara
2.1/2 xícaras de chá de açúcar
02 colheres de sopa de glucose de milho (Karo)
01 colher de sobremesa de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Leve ao fogo as claras com o açúcar, mexendo até quase ferver.

Retire do fogo, coloque na batedeira, bata com a glucose de milho (Karo) e a essência até enrolar nas pás da batedeira.

Cobrir o bolo, mesclar com calda de chocolate e decoar com motivos de gelatina. Dissolva 01 caixa de gelatina do sabor desejado com 01 xícara de água fervendo, com 01 colher de sopa de gelatina sem sabor, hidratada em 06 colheres de sopa de água.

Coloque em forminhas de bombons, leve à geladeira, deixe endurecer e desenforme.

Bolo florense

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 copo de leite de vaca
5 ovos
1 1/2 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar aos poucos e, depois, o leite e a farinha de trigo com o fermento. Ferva o leite com a manteiga e deixe esfriar. Asse em tabuleiro untado e polvilhado. Depois de assado, fure com um garfo e corte em pedaços na própria forma.

Ainda quente, jogue a seguinte calda:

1 lata de leite condensado
1 vidro(pequeno) de leite de coco
1 vidro(pequeno) de leite de vaca

Misture bem todos os ingredientes acima. Jogue no bolo e polvilhe com 1 pacote de coco ralado.

Bolo Floresta Branca

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

Ingredientes para recheio:

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite comum
1 colher de sopa de maisena
250 g de chocolate branco derretido
2 caixas de creme de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
5 colheres de sopa de água

Modo de preparo

Faça um creme com o leite condensado, o leite e a maisena.

A parte misture o chocolate branco com o creme de leite incorpore no creme.

Em uma vasilha dissolva a gelatina em pó com a água e acrescente na mistura anterior.

Leve para gelar até a hora de usar.

Cobertura

500 g de creme de leite fresco

½ xícara de chá de açúcar

Modo de preparo:

Bater até ficar firme.

Bolo Floresta Negra

Cybercook

- 8 ovos
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura e recheio:

- 500 g de chantilly
- 250 g de chocolate barra ao leite
- 1 vidro de cerejas

Bata-se as claras em neve bem firme. Junta-se as gemas, batendo por 5 minutos, junta o açúcar aos poucos batendo sempre, a farinha, o chocolate e o fermento, misturando com a mão. Depois de frio corte ao meio molhe com a calda da cereja, coloque as cerejas picadas e o chantilly, coloque a outra parte e torne a molhar.

Cobertura:

Derreter o chocolate em banho maria. Depois de frio coloque uma lata de creme de leite sem soro e bater bem. Cubra o bolo com chocolate ralado em tiras.

Bolo floresta negra

- Isamara C. Amâncio

200 g de chocolate amargo

400 g de chocolate ao leite

Modo de preparo

Pique o chocolate amargo e coloque em uma vasilha e leve para derreter em banho maria, acrescente o chocolate ao leite picado e dissolva bem. Fazer a modelagem.

Calda

Calda de cereja (de um vidro)

Água filtrada o suficiente para tirar o doce da calda

Misture os dois ingredientes

Bolo Fofo de Chocolate com Maionese

Cybercook

- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 xícara de maionese
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de achocolatado
- 1/2 xícara de água morna

Bater bem os ovos com o açúcar e a baunilha. Junte a maionese e continue batendo. Junte o amido de milho misturado com a farinha, o fermento e o achocolatado, alternando com a água. Leve ao forno médio, pré-aquecido por 50 a 60 minutos.

Bolo Fofo de Laranja

Ingredientes:

1 ½ Xícara de margarina

2 ½ Xícara de açúcar

4 gemas

Casca de uma laranja(ralada)

2 1/2Calda de laranja

2 ½ Xícara de farinha de trigo

2 ½ Xícara de Maisena

2 colheres (chá)de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata bem a margarina com o açúcar, juntando em seguida as gemas, a casca ralada, o caldo de laranja e o restante dos ingredientes. Bata bem até a massa ficar lisa e macia. As claras são batidas em neve e acrescentadas em último lugar.

Leve ao forno para assar, em forma untada com margarina.

Bolo formigueiro com recheio de chocolate

- 4 gemas
- 1 xícara de (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras de (chá)de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 claras em neve
- 1/2 xícara (chá) de chocolate granulado

Bata na batedeira as gemas, a margarina e o açúcar. Peneire a farinha de trigo com fermento e alterne com o leite na mistura da batedeira. Incorpore as claras em neve, mexendo delicadamente, por último junte o chocolate granulado. Leve para assar em forma untada e polvilhada.

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de (chá) de achocolatado
- 1/2 xícara de (chá) de chocolate em pó
- 12gr de gelatina em pó sem sabor
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 2 claras em neve

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite, o achocolatado, o chocolate em pó e a gelatina dissolvida com água. Incorpore as claras em neve, mexendo delicadamente leve para gelar.

Montagem:

Quando o bolo esfriar recheie e cubra com a cobertura do seu gosto.

Bolo Formigueiro

- 1 colh de sopa de fermento em pó
- 4 ovos
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 copos de açúcar
- 1 ½ xíc de margarina
- 1 copo de leite
- 1 pacote de chocolate granulado
- 1 pacote de Sococo
- ½ lata de leite condensado

Bater as gemas, o açúcar e a margarina. Colocar o leite condensado, o leite e a farinha. Depois de bater bem, coloque o coco e o granulado, mexendo bem até misturar totalmente. Bater as claras em neve e despejar na massa. Colocar o fermento, uma pitada de sal, misturar bem e levar ao forno moderado.

Cobertura

- ½ lata de leite condensado
 - 1 colher de sopa de manteiga ou margarina e 5 colh de sopa de chocolate em pó ou Nescau. Não levar ao fogo: mexer bem e espalhar sobre o bolo ainda quente.
- Bolo futurista da Lu Caldeira

Colocar na batedeira:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maizena

1 colher de sopa de fermento
3 colheres de sopa de manteiga
4 ovos inteiros

Ligar a batedeira e juntar aos poucos uma xícara de leite. Misturar bem. Untar uma forma coroa. Colocar em intervalos regulares 3 maçãs das quais se retirou o centro. Entre as maçãs, espalhar 250 g de ameixas pretas escaldadas e sem caroços. Cobrir os ingredientes com groselha. Juntar a massa previamente batida. Levar para assar. Os centros das maçãs podem ser cheios com passas, açúcar e canela e 1 colher de chá de licor. Pode-se juntar um cálice de licor ou groselha. Descansar um pouquinho antes de desenformar.

BOLO GELADO DA DANI

massa:

4 ovos (as claras em neve)
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
1 pitada de sal
1 xícara de calda de laranja quente
1 colher de pó royal

calda:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
1 vidro pequendo de leite de coco.

Bater as gemas com o açúcar. Misturar o trigo com a pitada de sal acrescentar a calda de laranja quente. Misturar as claras em neve com o póroyal, acrescentar à massa mexendo suavemente. Untar um pirex com manteiga ecolocar o bolo para assar. Depois de assado furar o bolo com um garfo eregar com a calda que é feita batendo-se tudo no liquidificador. Cobre-se o bolo com 2 claras em neve com 2 colheres de açúcar, salpicarcoco ralado a gosto, levar à geladeira.

Bolo gelado de abacaxi

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes (recheio de abacaxi)

1 abacaxi grande
01 copo de requeijão de água
01 copo de requeijão de açúcar

modo de preparo

bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma panela para cozinhar até ficar macio e dourado. deixe esfriar e coloque sobre o bolo.

ingredientes (recheio de creme)

½ litro de leite
01 lata de leite condensado
02 gemas
02 colheres de sopa de maisena

modo de preparo:

faça um creme no fogo com os ingredientes acima, até ficar cremoso.
esfrie um pouco.

coloque sobre o recheio de abacaxi.

calda para regar:

ingredientes:

200 ml de leite de coco

01 copo de leite

01 colher sopa de açúcar

modo de preparo:

misture todos os ingredientes e regue a parte superior do bolo.

recheio de creme de leite

ingredientes:

02 claras

02 colheres sopa de açúcar

01 lata de de creme de leite sem soro

01 pacote de coco ralado

modo de preparo:

bata as claras em neve e adicione o açúcar batendo mais um pouco.

acrescente o creme de leite mexendo levemente, cubra o bolo e polvilhe coco ralado.

embrulhe e leve para gelar.

obs: corte em pedaços quadrados, embrulhe em papel alumínio e leve para gelar.

Bolo Gelado de Nozes

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara de (chá) de nozes moidas
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3/4 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar
- farinha de rosca para polvilhar.

Bata o açúcar com as gemas, junte os demais ingredientes não parando de mexer. Por último acrescente as claras em neve e mexa apenas sem bater. Unte a forma com manteiga e polvilhe farinha de rosca. Forno médio

Recheio:

- 1 lata de creme de leite com soro
- meio copo de geleia a gosto (eu uso de morango e damasco)
- 3 colheres de (sopa) de vinho (a escolha)

Deixe ferver até engrossar. Utilize quando estiver frio.

Cobertura:

- uma barra de chocolate ao leite ou meio amargo (200g).
- Derreter em banho maria

Montagem da torta:

Divida o bolo ao meio e recheie cubrindo logo em seguida cubra com a cobertura quente. Leve a geladeira por duas horas. É Maravilhoso!!!!

Bolo gelado de passas ao rum

- Chefe de cozinha: Jurandyr Afonso

massa pão de ló de chocolate

6 ovos inteiros

1 xícara de chá de açúcar

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de água fervendo

2 colheres de sopa de óleo

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

modo de preparo

bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos depois misture o restante delicadamente.

mousse de passas ao rum

1º creme

1 copo de leite

1 copo de creme de leite fresco

4 gemas

1 colher (sobremesa) de amido de milho

100 g. de açúcar

· faça um creme e deixe esfriar.

2º creme

2 claras

2 colheres de açúcar

· bata as claras junto o açúcar até formar um merengue

3º creme

1 copo de creme de leite fresco batido como chantily em ponto mole.

4º creme

100 g. de chocolate branco derretido

1 xícara de chá de passas ao rum

1 colher de sopa de gelatina sem sabor dissolvida em ¼ xícara de água

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

· junte tudo delicadamente

caldo básico

1 litro de água

500 g de açúcar

canela e cravo

rendimento: 15 à 20 porções

Bolo gelado do jura

- Jurandyr Afonso

6 ovos inteiros

2 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de água fervente

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Creme

1 lata de leite condensado

1 lata de leite
2 latas de suco de abacaxi
4 gemas passadas pela peneira
3 colheres de sopa de maisena
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. Depois misture os demais ingredientes delicadamente.

Modo de preparo

Leve tudo ao fogo menos a essência, até ficar um creme grosso. Desligue o fogo e coloque a essência.

Para salpicar

1 ½ xícara de chá de pêsego em calda picado para salpicar
1 abacaxi picado e cozido por 15 minutos com ½ xícara de chá de açúcar e ½ xícara de chá de água
2 xícaras de chá de coco fresco ralado
½ litro de chantily batido com 4 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor dissolvida em ¼ de água.

Calda básica

1 .litro de água
500 g de açúcar
Cravo e canela
½ xícara de chá de rum

Para regar

1 ½ xícara de chá de calda básica
1 xícara de chá de suco de abacaxi

BOLO GELADO LAKA

Indicada por: Denise

Para o Pão de Ló:

- 05 ovos
- 01 copo(requeijão) de água
- 02 copos(requeijão) de açúcar
- 02 copos(requeijão) de farinha de trigo
- 01 colher (sobremesa) de fermento em pó

Bater na batedeira a água e as 05 gemas deixar crescer, colocar o açúcar e bater de novo, depois de virar um creme tirar da batedeira passar para outro recipiente e acrescentar a farinha aos poucos adicionar o fermento e no final as claras em neve. Levar a assar em forma untada e polvilhada. Depois de assado dividi-lo ao meio.

CALDA: fazer uma mistura de leite adoçado com açúcar e reservar para regar. A quantidade deve ser o suficiente.

Recheio:

- 01 tablete de manteiga sem sal
- 01 lata de leite condensado
- 03 colheres(sopa) de leite em pó

- 01 caixa de creme de leite (sem soro)
- gotas de essência ou licor a gosto
- 01 tablete grande de chocolate laka picado em tamanhos não muito pequenos.

Colocar a manteiga gelada e picada na batedeira, bater até ficar bem clara, acrescentar o leite em pó até que fique totalmente liso, acrescentar o leite condensado aos poucos tirar da batedeira e acrescentar o creme de leite gelado, e a essência.
Reservar o chocolate picado.

MONTAR:

1ª camada de pão de ló, regar com o leite adoçado.
2ª camada o recheio(reservar um pouco para cobrir)
3ª camada de pão de ló, regar novamente
passar o recheio que sobrou e salpicar todo o chocolate para que cubra todo o bolo.

Depois é só deliciar-se e tentar deixar de comer pois é irresistível.
(sirva gelada)

Bolo gelado note e anote

- Jurandyr Afonso

modo de preparo :

bata os ovos inteiros com açúcar por 10 minutos. desligue a batedeira, junte a água fervendo intercalando com o restante dos ingredientes delicadamente e leve ao forno.

500 g de açúcar

1 litro de água

cravo da índia

canela

½ xícara de chá de rum

calda básica

modo de preparo:

leve ao fogo e ferva por 5 minutos. desligue e coloque o rum.

mousse de chocolate :

500 g de chocolate meio amargo derretido

2 latas de creme de leite sem soro

8 claras

1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor hidratada

bata as claras em neve e depois junte delicadamente o restante dos ingredientes.

chantily:

500 ml de creme de leite

1 colher de sobremesa de gelatina em pó sem sabor

dissolvida em ½ xícara de chá de água

Bolo Gelado

3 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maisena
1 colher (sopa) de fermento
200g de margarina
1 copo de leite
4 ovos

Modo de Preparo

Bater gemas, o açúcar e margarina até ficar bem cremoso, colocar o resto dos ingredientes , e por último as claras em neve. Colocar em tabuleiro para assar.

Creme

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 colher sopa de maisena
3 colheres de nescau

Modo de Preparo

Levar tudo para cozinhar, até ficar um mingau. Cortar o bolo em pedaços, passar no creme e depois no coco ralado. Enrolar em papel alumínio e deixar na geladeira 1 dias antes de servir.

Bolo Grande de chocolate

4 xíc de chá de farinha de trigo
4 ovos
4 xíc de chá de açúcar
2 xíc de chocolate em pó
3 cl de sp de margarina
3 colh de sp de óleo
2 copos e ½ de leite
1 ½ cl de sp de fermento em pó

Bater a manteiga, o açúcar e o óleo, depois as gemas e bater até ficar bem cremoso. Colocar o leite e, em seguida, o chocolate, a farinha e por último o fermento, juntando, então, as claras neve. Assar em assadeira untada e polvilhada grande.

Cobertura:

1 lata de creme de leite com soro
3 colh de sopa de açúcar
5 colh. de sopa de chocolate
Misture bem. Fure o bolo ainda quente com um garfo e despeje a cobertura, espalhando bem.

Bolo Húngaro da Mamãe - salgado

12 colheres de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
3 ovos
3 colheres de sopa de queijo ralado
1 colher de sopa de fermento em pó

Recheia-se com carne moída, palmito, camarão ou galinha desfiada refogada, Arruma-se em camadas a massa e o recheio. É preciso que o recheio esteja frio. Forno quente.

Bolo Inglês (Pound Cake) Cybercook

- 1 xícara de chá manteiga (200 g)
- 1 xícara de chá de açúcar (180 g)
- 5 ovos
- 2 1/2 xícaras de chá farinha de trigo (300 g)
- 1/2 colher (sopa) fermento em pó
- 1/4 xícara de chá de vinho do Porto
- 3/4 xícara de chá uva passa preta, passada na farinha de trigo

Numa tigela grande, bata a manteiga com o açúcar até virar um creme. Junte os ovos, a farinha, o fermento e o vinho. Bata bem para obter uma massa leve e homogênea. Acrescente as passas e misture delicadamente. Coloque numa fôrma de bolo inglês, untada, de 13 x 29 cm, e asse em forno moderado (150 graus), pré aquecido, por 1 hora ou até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar por 10 minutos e desenforme.

Rendimento: 15 fatias
286 calorias por fatia

Receita extraída da edição especial "Bolos" de Claudia Cozinha

Bolo Itacy

1 xícara de leite
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de sopa de fermento em pó
Mistura-se tudo. Forma untada. Cobre-se a massa com fatias de banana polvilhadas com açúcar e canela. Forno quente.

Bolo luar de junho

1/2 xícara de manteiga
1 1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
3/4 de xícara de leite
2 colheres de chá de fermento

1 colher de sopa de suco de limão
4 claras

Misture bem a manteiga, o açúcar, o suco de limão e o sal, adicione o leite alternadamente com o fermento e a farinha de trigo peneirados juntos. Dobre as claras em neve. Asse em camadas.

Recheio

1 1/2 xícara de damascos bem cozidos e passados na peneira.
Adicione 1/2 xícara de abacaxi e 2 xícaras de açúcar. Cozinhe até engrossar. Adicione 1/2 xícara de coco ralado. Bote entre as camadas e em cima do bolo.

Glacê

Bote 1 1/2 xícara de açúcar, 2 claras, 1/3 de xícara de damasco cozido e passado na peneira em banho maria (com água fervendo) até engrossar. Despeje sobre o bolo e ponha coco ralado em cima e nos lados.

Bolo Maravilha de Chocolate

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes:

04 ovos
1.1/2 xícara de chá de açúcar
04 ovos
02 xícaras de chá de farinha de trigo
¾ de xícara de chá de chocolate em pó
01 colher de sobremesa de fermento em pó
½ xícara de chá de água morna

Modo de Preparo:

Bata os ovos inteiros com o açúcar, até clarear.
Em uma vasilha peneire a farinha, o chocolate, o fermento e reserve.
Alterne na massa os ingredientes secos e a água, misturando levemente.
Leve para assar em forma untada. Cobrir com Mousse de Cereja(-)

Bolo maravilhoso de nozes

Cybercook

- 8 claras
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de chá raspas de laranja
- 1 colher de chá essência de baunilha
- 1/2 xícara de chá de fubá
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

RECHEIO:

- 6 gemas
- 1 lata de doce de leite
- 700ml de leite
- 1 xícara de maizena
- 2 xícaras de nozes trituradas

COBERTURA:

Na batedeira bater:

- 1/2 pacote de manteiga sem sal
- 7 colheres de leite ninho
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de açúcar

Bater tudo, quando estiver bem batido, junte 1 lata de creme-de-leite sem soro. Se ficar muito mole acrescentar mais leite em pó

Massa:

Bater as claras em neve por mais ou menos 4 minutos, juntar o açúcar aos poucos, depois a essência, as raspas. Misturar o fubá, a farinha e o fermento, e incorporar ao restante da massa aos poucos. Forno médio por 15 minutos.

Recheio:

No liquidificador bater as gemas, o doce de leite, metade da medida de leite e a maizena. Colocar o resto do leite no fogo, depois de batido, junte à mistura do liquidificador ao leite que está no fogo, e vá mexendo até engrossar. Depois que o creme engrossar é só juntar as nozes.

OBS: Se quiser, acrescente ao recheio 2 colheres de doce de leite e flocos de arroz, acrescentar depois de pronto. BOM APETITE!!

Bolo marítimo

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa(rasa) de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo

Coloque a farinha de trigo numa porcelana, faça uma cova no centro e bote a margarina e o óleo. Comece a mexer a farinha de trigo amassando, depois o leite, o fermento, o sal e o ovo inteiro até o ponto de abrir com o rolo - se necessário, coloque mais farinha de trigo. Abra a massa para rocambole.

Recheio

- 1 lata(grande) de sardinha ao óleo
- 1 pimentão verde bem cortadinho
- 1 cebola grande bem cortadinha
- 3 colheres de sopa de molho pamarola
- 3 colheres de sopa de salsa picadinha
- 1/2 lata de azeitona picadinha

Machugue a sardinha com um garfo, junte todos os ingredientes e espalhe na massa já aberta. Enrole como rocambole, pincele com gema e leve ao forno quente para assar numa assadeira um pouco untada.

Bolo Mesclado

Bata a margarina com o açúcar até formar um creme leve e esbranquiçado. Junte os ovos um a um, diminua para o mínimo a velocidade da batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento em pó. Separe 1/3 da massa e misture nela o Cacau em Pó.

Numa fôrma para bolo inglês (26cm x 12cm), untada e enfarinhada, coloque a metade da massa branca e, sobre ela, toda a massa com o cacau. Finalize com o restante da massa branca e leve ao forno médio pré aquecido, por cerca de 45 minutos. Sirva frio, acompanhado de chá.

Rendimento: 10 porções

O que eu preciso ter-

200g de margarina, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (chá) de fermento em pó, 2 colheres (sopa) de Cacau em Pó Garoto

DICA: · Você também pode preparar este bolo com Chocolate em Pó Garoto; neste caso, utilize 4 colheres (sopa) de produto.

· O efeito mesclado é obtido naturalmente: o peso das massas sobrepostas cria os desenhos, dispensando o uso de facas ou garfos para misturar.

· Além de gostoso e bonito, este bolo também é prático: você não vai precisar nem mesmo de leite ou água, para o preparo!

Bolo mexe e remexe

- Cecília Biju - fone: 297.11.68

Numa vasilha com tampa coloque os seguintes ingredientes na ordem:

1 ½ xícara de leite de coco

3 ovos inteiros

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de fubá

1 colher /s de sementes de erva-doce

1 xícara de queijo parmesão ralado

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher /s de fermento em pó

Tampe a vasilha e vá chacoalhando bem. Leve para assar em assadeira untada e enfarinhada, média, por aproximadamente 30 minutos.

Gemada santo antonio

4 gemas

1 colher /s de açúcar de baunilha

½ lata de leite condensado

250 ml de leite

100ml de vinho do porto

2 colheres /s de chocolate em pó

Bata as gemas com o açúcar de baunilha até espumar. Acrescente o leite condensado, o leite, o chocolate, misture bem e leve num fogo bem baixinho, mexendo até cozinhar. Retire, junte o vinho do porto e sirva a seguir.

Bolo Mineiro

Farinha de trigo

6 ovos

1 xícara de chá de manteiga

1 lata de leite condensado

1 copo tipo requeijão de suco de laranja

50 g + 2 colheres de sopa de parmesão ralado

1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de Fazer:

Bater gemas, manteiga e açúcar até ficar cremoso. Misturar a farinha de trigo alternando com o suco de laranja e o leite condensado. Em seguida adicionar o queijo e o fermento batendo devagar. Por último as claras em neve misturando com colher de pau.

Bolo Mousse de Chocolate Light

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

Bolo

Ingredientes:

05 claras

04 gemas

01 colher de sopa de margarina "light"

02 colheres de sopa de farinha de trigo

01 colher de aveia floco fino

02 colheres de sopa de chocolate em pó

01 colher de sobremesa de fermento em pó

01 xícara de café de leite desnatado

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a margarina, o chocolate, a farinha, a aveia e o leite, tudo junto por 03 minutos, em seguida retire da batedeira e acrescente o fermento e as claras, vagarosamente.

Leve ao forno médio em assadeira redonda de 22 cm de diâmetro, por 15 minutos.

Depois de assado bata a mousse, coloque por cima e leve a geladeira por 02 horas.

Leite Condensado "Diet"

Ingredientes:

10 colheres de sopa de leite em pó

08 colheres de sopa de adoçante granular

1.1/2 xícara de chá de leite desnatado fervendo

01 colher de chá de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 03 colheres de sopa de água fria e depois aquecer.

baunilha a gosto

Bater tudo no liquidificador por 03 minutos, colocar em vidro e levar à geladeira.

Obs: O leite condensado vai na mousse.

Mousse

Ingredientes:

02 xícaras de chá de leite condensado

03 colheres de sopa de chocolate em pó

01 xícara de café de creme de leite "light"

01 xícara de chá de leite desnatado

01 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor dissolvida em ½ xícara de café de água

Bater tudo no liquidificador por 03 minutos e colocar por cima do bolo.

Bolo Mousse de Chocolate Light

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

Bolo

Ingredientes:

05 claras

04 gemas

01 colher de sopa de margarina "light"

02 colheres de sopa de farinha de trigo

01 colher de aveia flocos finos

02 colheres de sopa de chocolate em pó

01 colher de sobremesa de fermento em pó

01 xícara de café de leite desnatado

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a margarina, o chocolate, a farinha, a aveia e o leite, tudo junto por 03 minutos, em seguida retire da batedeira e acrescente o fermento e as claras, vagarosamente.

Leve ao forno médio em assadeira redonda de 22 cm de diâmetro, por 15 minutos.

Depois de assado bata a mousse, coloque por cima e leve a geladeira por 02 horas.

Leite Condensado "Diet"

Ingredientes:

10 colheres de sopa de leite em pó

08 colheres de sopa de adoçante granular

1.1/2 xícara de chá de leite desnatado fervendo

01 colher de chá de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 03 colheres de sopa de água fria e depois aquecer.

baunilha a gosto

Bater tudo no liquidificador por 03 minutos, colocar em vidro e levar à geladeira.

Obs: O leite condensado vai na mousse.

Mousse

Ingredientes:

02 xícaras de chá de leite condensado

03 colheres de sopa de chocolate em pó

01 xícara de café de creme de leite "light"

01 xícara de chá de leite desnatado

01 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor dissolvida em $\frac{1}{2}$ xícara de café de água .Bater tudo no liquidificador por 03 minutos e colocar por cima do bolo.

Bolo mousse de maracujá

- Jurandyr Afonso

6 ovos inteiros

1 xícara de chá de açúcar

1 pacote de fécula de batata

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos depois junte os demais ingredientes peneirados e asse por mais ou menos 30 minutos.

Massa

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 $\frac{1}{2}$ xícara chá suco de maracujá

1 xícara de chá de água

1 colher de sopa de gelatina sem sabor dissolvida em $\frac{1}{3}$ xícara de água.

Modo de preparo

Bater tudo no liquidificador

Mousse de maracujá

Calda básica

1 litro de água

500 g. De açúcar

Cravo e canela

$\frac{1}{2}$ xícara de rum

Modo de preparar

Ferver tudo menos o rum que deve ser agregado depois que a calda estiver fria

Chantily

$\frac{1}{2}$ litro de creme de leite fresco

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de gelatina hidratada e dissolvida em $\frac{1}{4}$ xícara de água.

Para regar

1 xícara de calda básica

$\frac{1}{4}$ de xícara de suco de maracujá

2 colheres de sopa de leite condensado

Bolo Napoleão da Lu Caldeira

3 xíc. de farinha de trigo

1 xíc de açúcar

1 xíc de manteiga

1 xíc de leite

2 ovos

1 cl de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Estende-se a massa como para pastel, corta-se em formato de um prato, assando-se uma a uma.

Ao montar, recheia-se com creme de maisena e leite.

Bolo natalino

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes frutas

- 1 xícara de chá de vinho
- 1 xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de tâmaras
- ½ xícara de chá de damasco
- ½ xícara de chá de uva passa branca
- ½ xícara de chá de uva passa preta
- ½ xícara de chá de ameixas pretas

Modo de preparar

Leve as frutas com o vinho, a água e o açúcar ao fogo para cozinhar até ficarem bem macias. Retire do fogo, escorra a calda e deixe esfriar.

Ingredientes massa

- 05 ovos
- 02 ½ xícaras de chá de açúcar
- 02 ½ xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 xícara de chá de fécula de batata
- 01 xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de vinho branco fino ou sobra da calda
- 01 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparar.

Bata os ovos inteiros com o açúcar. Desligue a batedeira e alterne a farinha, a fécula e o fermento com a água e o vinho e misture bem e delicadamente.

Por último acrescente as frutas macias e escorridas e leve para assar.

Bolo natalino de frutas

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes

- ¾ xícara de frutas cristalizadas
 - 2/3 xícaras de cereja cristalizadas ou 125 gr de cereja em calda escorrida e picada
 - ½ xícara de ameixa preta seca picada, sem caroço
 - ½ xícara de uva passa preta
 - ½ xícara de nozes picadas
 - 1 ½ xícara de farinha de trigo
 - 1 xícara de manteiga, temperatura ambiente
 - ¾ xícara de açúcar
 - 4 ovos
 - 1 colher de chá de fermento em pó
 - 1 pitada de sal
 - ½ xícara de vinho licoroso
 - glacê
 - 1 xícara de açúcar de confeitiro
 - ¼ xícara de leite misturar os ingredientes e jogar sobre o bolo
- modo de preparar colocar as frutas de molho novinho e reservar
bater as claras em neve e reservar bater o açúcar, a manteiga e as gemas misturando bem. adicionar a farinha, o sal, o fermento, e as frutas reservadas com o vinho a seguir, adicionar as claras em neve, misturando

devagar, levar para assar em forma de anel untada e polvilhada, por 40 minutos em fogo alto, retirar do forno deixar esfriar e colocar a cobertura, decorar à gosto.

Bolo Natalino

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar mascavo, a manteiga e bata em velocidade alta até formar um creme. Desligue a batedeira e junte o suco de laranja, o mel, misture bem e reserve. Coloque numa tigela funda a farinha de trigo, o sal, as especiarias, o Chocolate em Pó Garoto, as frutas picadas e misture com uma colher de pau. Acrescente o creme de manteiga, misture bem e despeje a massa numa assadeira untada e enfarinhada. Prepare a farofa: misture com as pontas dos dedos a manteiga, a farinha de trigo, as nozes e o açúcar mascavo, até obter uma farofa grossa. Despeje essa farofa sobre a massa e leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 50 minutos.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 4 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar mascavo, 150g de manteiga à temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de suco de laranja, 1 xícara (chá) de mel, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 pitada de sal, 1 colher (chá) de canela em pó, 1 colher (café) de cravo em pó, 1 colher (café) de noz-moscada em pó, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 xícara (chá) de nozes picadas, 1 xícara (chá) de uvas-passas brancas, 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas, 1 xícara (chá) de cerejas picadas, 1 xícara (chá) de tâmaras picadas, ½ xícara (chá) de damascos picados, ½ xícara (chá) de ameixa preta picada.

Para a "farofa": 50g de manteiga, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente, ½ xícara (chá) de açúcar mascavo

Bolo Pelé da Lu Caldeira

3 ovos
3 xícaras de açúcar
8 colheres de sopa de Nescau
2 ½ xícaras de farinha de trigo
2 ½ xícaras de leite
1 xícara de manteiga
1 colher bem cheia de fermento

Bata o bolo como qualquer outro. Cubra com a receita a seguir:

Glacê crua de chocolate:

1 xícara de Nescau
1 xícara de açúcar
½ xícara de leite

Passe no bolo quente.

Bolo Piquenique

Ingredientes

2 xíc. farinha de trigo
1 xíc. de maisena
1 xíc. de açúcar
1 xíc. de leite
1 xíc. de manteiga
2 ovos e mais uma clara
1 pacotinho de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Preparo

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar cremoso. Peneire juntos e acrescente os ingredientes secos (farinha, maisena, fermento e sal). Adicione à massa alternadamente as claras em neve mexendo delicadamente. Asse em forma untada em forno moderado.

Bolo Polonês da Lu Caldeira

7 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de leite fervendo Dom uma colher de sopa de manteiga
Bate-se as claras em neve e junta-se as gemas sempre batendo. Põe-se o açúcar aos poucos e acrescenta-se a farinha com o fermento. Mistura-se sem bater. Junta-se, então, o leite fervendo com a manteiga, mistura-se rapidamente, põe-se em forma untada e leva-se ao forno imediatamente, antes que a massa esfrie. Deve-se acender o forno e untar a forma antes de bater o bolo.

Bolo Polonês

Cybercook

- 7 ovos
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de leite fervendo com uma colher de sopa de manteiga

Bate-se as claras em neve e junta-se as gemas sempre batendo. Põe-se o açúcar aos poucos e acrescenta-se a farinha com o fermento. Mistura-se sem bater. Junta-se, então, o leite fervendo com a manteiga, mistura-se rapidamente, põe-se em forma untada e leva-se ao forno imediatamente, antes que a massa esfrie. Deve-se acender o forno e untar a forma antes de bater o bolo.

Este bolo é ótimo para se montar com recheios e confeitaria. Cresce bem e a massa fica melhor que a de pão de ló.

Bolo prata/ouro

Prata

250 g de manteiga

250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 claras em neve e, em seguida, misture com 250 g de farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Ouro

250 g de manteiga

250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 gemas e, em seguida, misture com 250 g de farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Asse em formas separadas e recheie a gosto.

Bolo Preguiçoso de Chocolate da Flávia

- 3 xícaras de chá de farinha
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo
- 3 ovos
- 1 copo de água gelada ou leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa (cheias) de chocolate

Colocar todos os ingredientes em uma vasilha e misturar até juntar. Untar uma forma e levar ao forno 180° a 200°

cobertura: (todas as colheres são de sopa)

- 2 colheres de manteiga
- 4 colheres de açúcar
- 2 colheres de leite
- 2 colheres de chocolate

Bom apetite!!!!!!

Não é fácil-----

Bolo Prestígio

- 4 claras em neve
- 4 gemas
- 2 xíc de açúcar
- 2 xíc de farinha de trigo
- 4 colh de sopa de chocolate em pó
- 1 xíc de leite fervido ainda morno
- 1 colh de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Bater as gemas com o açúcar e o sal até ficar branca. Juntar as claras em neve e bater novamente.
Juntar os outros ingredientes e mexer bem. Forma untada e polvilhada.
Forno quente.

Recheio

½ lata de leite condensado
½ xíc de água
6 colh de sopa de açúcar
1 pacote de coco ralado seco
Levar ao fogo e deixar engrossar um pouco.

Cobertura

½ lata de leite condensado
2 colh de sopa de manteiga
5 colh de sopa de açúcar
2 colh de chocolate em pó
Levar ao fogo e deixar ferver um pouco. Jogar por cima do bolo já recheado.

Bolo prestígio

- Palmira Onofre

Massa do bolo

2 xícaras de chá de açúcar
3 colheres de sopa de margarina
3 gemas
3 claras em neve
1 ½ xícara de chá de leite
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparo

Junte o açúcar, as gemas e a manteiga. Bata bem e junte o leite a farinha de trigo e o chocolate em pó. Bata na batedeira até obter uma massa lisa. Desligue a batedeira acrescente as claras em neve e por último o fermento em pó. Misture levemente e leve para assar em forma untada e polvilhada. Depois do bolo assado deixe esfriar e corte o bolo. Regue com calda de sua preferência e recheie. Coloque a outra metade do bolo e coloque a cobertura, deixe esfriar e decore a gosto.

Recheio

100 g de coco ralado fresco
1 lata de leite condensado

Cobertura

200 g de chocolate ao leite
200 g de creme de leite sem soro

Bolo Preto da Lu

1 ¼ xícara de café forte coado
1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de passas

1 xícara de frutas cristalizadas

1 ½ xícara de manteiga

2 ½ xícaras de farinha de trigo

1 ½ colher de chá de sal

1 colher de chá de noz moscada ralada

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

Ferva por 3 minutos o açúcar, o café, as passas, as frutas e a manteiga e os temperos. Quando esfriar, junte a farinha e o fermento peneirados juntos. Forma untada, forno moderado por 55 minutos.

Bolo Rápido de coco

Cybercook

- 4 ovos

- 1 lata de leite condensado

- 2 latas de leite

- 1 colher de chá de fermento em pó

- 6 gotas de essência de baunilha

Bater tudo no liquidificador e levar ao forno quente numa assadeira untada e polvilhada.

Bolo Regina

200 g de manteiga

250 g de açúcar

1 colher de sopa de fermento

150 g de tapioca fina

2 cocos ralados (de um apenas o leite)

6 ovos

Bata a manteiga com o açúcar em creme, junte os ovos bem batidos e depois o coco ralado. Junte a tapioca passada na peneira de arame e, por último, o leite de coco. Forma untada. Forno regular.

Bolo Rodrigo da tia Nenê

30 g de fermento para pão (fermento biológico)

1 copo de leite morno

1 xíc bem cheia de açúcar

5 ovos ligeiramente batidos

100 g de margarina

1 pac de coco ralado

800 g de farinha de trigo

1 pitada de sal

Massa: desmancha-se o fermento no leite morno. Em seguida, mistura-se o açúcar, os ovos, o sal e a margarina, amassando-se bem com a farinha. Passa-se margarina nas mãos para fazer as bolinhas de massa e recheá-las com leite condensado cozido na panela de pressão (40 minutos). Feita a bolinha, passa-se numa mistura de açúcar, canela e coco ralado e vai-se

jogando numa forma grande de buraco no meio, untada, sem grande arrumação. Deixe crescer em lugar seco e leve a assar.

Bolo rosa maluca

- Janir Fraga

Ingredientes

3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
½ xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de pó para leite sabor morango (quick morango)
1 xícara de chá de água fervente
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
3 ovos inteiros

Misturar tudo e assar por 8 a 10 minutos.

Cobertura

1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de pó para leite sabor morango (quick de morango)
1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparar

Misturar tudo e levar ao microondas por 6 minutos, mexendo a cada minuto.

Tirar do microondas, mexer bem e colocar sobre o bolo.

Refresco delícia

1 xícara de chá de suco de laranja
1 xícara de chá de suco de abacaxi
1 xícara de chá de suco de uva
1 xícara de água tônica
10 colheres de sopa de leite condensado
Bater tudo no liquidificador e servir gelado

Bolo saboroso

Doce de leite condensado

1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
3 biscoitos champanhe
1 colher de sopa de Maizena

Junte todos os ingredientes, bata no liquidificador e reserve.

Doce de ameixas

8 ameixas
6 cerejas em calda
2 colheres de sopa de Karo

Deite numa caçarola os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre. Deixe ferver por aproximadamente 2 minutos. Em seguida, bata no liquidificador e reserve.

Bolo

1 1/2 xícara de farinha de trigo
200 g de manteiga
1 lata de creme de leite
3 ovos
1 colher de sopa de fermento
1 xícara(rasa) de açúcar
1 xícara de leite de coco

Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme. Junte, uma a uma, as gemas e continue batendo até esbranquiçar. Em seguida, ponha aos poucos, alternando com o leite de coco e o creme de leite, os ingredientes secos que devem ser peneirados juntos. Ligue tudo muito bem. Acrescente as claras batidas em neve. Divida a massa em duas partes. Coloque a primeira numa forma amanteigada. Espalhe sobre ela o doce de leite. Cubra-o com o restante da massa. Por último, deite o doce de ameixas e leve ao forno em banho-maria.

Bolo Salgado da Lucilia Caldeira

12 colhs de trigo
3 ovos
2 xíc.de leite
½ xíc. de óleo
1 colh. de fermento em pó
3 colhs. De queijo ralado
sal

Coloque tudo no liquidificador (exceto o fermento que deve ser colocado por último, quando tudo já estiver batido). Verta em uma forma e cubra com o recheio que preferir. O mais comum: sardinha em lata desmanhada (2 latas) 2 cebolas fatiadas, dois ou tres tomates picados, sal e oregano.

Bolo salgado de atum

4 ovos inteiros
½ xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 lata de atum
1 cebola picada
2 tomates picados sem sementes
1 lata de milho verde
Orégano e sal a gosto

Modo preparar:

Misture todos os ingredientes, unte uma forma e polvilhe com farinha de rosca. Leve ao microondas de 8 a 10 minutos em potência alta.

Bolo Salgado de Liquidificador Cybercook

- 4 ovos

- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de sal
- 5 tomates
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 cebola pequena
- 1 xícara de azeitonas sem caroço

Bater tudo no liquidificador e misturar com

- 1 vidro de palmito picado
- 1 lata de milho ou ervilha
- 1 lata de sardinha (opcional)

Assar em pirex untado por mais ou menos 20 minutos

Bolo salgado de peixe

Massa

- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de óleo
- 18 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 2 copos de leite de vaca
- 2 colheres(rasas) de sopa de fermento

Bata no liquidificador os ovos com a margarina, o óleo e o sal; o leite deve ser adicionado aos poucos. Depois de bem batido, acrescente a farinha de trigo e o fermento(peneirados juntos) e torne a bater muito bem.

Recheio

- 300 g de filé de peixe(merluza, pescada, etc.)
- Limão
- 1 cebola média
- 2 tomates
- 1 pimentão verde
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- Sal, pimenta-do-reino, salsa e cebolinha a gosto

Tempere com antecedência os filés de peixe com sal e caldo de limão. Deixe descansar por 1/2 hora. Pique os filés de peixe já fritos em pequenos pedaços. Refogue no óleo a cebola bem picada, os tomates(sem peles e sementes) e o pimentão também picados. Acrescente os pedaços de peixe, sal, pimenta-do-reino, salsa, cebolinha, 1/2 vidro do leite de coco e 1/2 copo de água. Deixe cozinhar em fogo brando e, quando começar a engrossar, acrescente o leite de coco restante e deixe por mais alguns minutos. Divida a massa em duas porções. Coloque a primeira em uma forma retangular, distribua o recheio sobre ela

e cubra com a outra porção de massa. Leve ao forno regular até que a massa fique assada.

Bolo salgado

3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de margarina
1 copo de leite
4 ovos inteiros
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de fermento

Colocar na batedeira primeiro os ingredientes secos e depois os líquidos aos poucos. Depois de assado, corta-se em camadas e recheia-se com qualquer recheio salgado, passando-se maionese nas fatias.

Cobrir com maionese.

Bolo sem ovos

Cybercook

- 02 copos de farinha de trigo
- 01 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1/2 colher (café) de sal
- 03 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 01 copo de açúcar
- 03 colheres (sopa) de manteiga
- 01 copo de leite.

Bater o açúcar com a manteiga e ir alternando os ingredientes secos peneirados com o leite. Despeje em forma untada e, antes de ir ao forno, despeje uma calda por cima.

Calda:

- 1 1/2 copo de água
- 1 1/2 copo de açúcar
- 04 colheres (sopa) de achocolatado

Leve ao fogo, e, quando levantar fervura, derrame devagar em cima do bolo e leve para assar. Desenforme depois de frio. Ele fica com a cobertura pronta.

Bolo Simples

Ingredientes:

1 ½ xícara (chá) de açúcar (210g)
3 colheres (sopa) de margarina (75g)
3 gemas
1 xícara (chá) de farinha de trigo (115g)
1 xícara (chá) de maisena (100g)
1 xícara (chá) de leite (175ml)
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 claras em neve

Modo de Preparo

Bata as claras em neve firme. Em uma tigela maior, bata o açúcar e a manteiga e junte as gemas até formar um creme. Misture alternadamente a farinha peneirada com a maisena e o leite, aos poucos, batendo sempre. Coloque o fermento e bata rapidamente. Acrescente as claras em neve, misturando lentamente. Despeje numa forma redonda de 24 cm de diâmetro, untada e polvilhada. Leve ao forno pré aquecido, por aproximadamente 30 minutos.

Bolo Sinfonia de Chocolate

Comece preparando a massa: bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme. Peneire juntos a farinha de trigo, o Chocolate em Pó Garoto e o fermento, alternando com o leite. Misture tudo com uma colher de pau, para que a massa fique homogênea. Por último bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda pequena, despeje nela a massa e asse em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Prepare a cobertura: derreta em banho-maria o chocolate com o creme de leite até obter um creme liso. Junte o licor, misture bem e deixe à parte, para esfriar.

Depois de frio, corte o bolo ao meio (use uma faca de serra grande, que "esfarela" menos o bolo). Recheie com a geléia de damasco, cubra com a outra metade da massa e espalhe o creme de chocolate já frio sobre a superfície e laterais do bolo. Decore com as raspas de chocolate, deixando para pulverizar com o açúcar de confeitiro no momento de servir.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 200g de manteiga, 2 xícaras (chá) de açúcar , 4 ovos (claras e gemas separadas), 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 colher (sopa) de fermento, 1 xícara (chá) de leite .

Para o recheio e cobertura: 1 vidro de geléia de damasco, 1 lata de creme de leite, 400g de Cobertura de Chocolate Garoto (Ao Leite ou Meio Amargo), 2 colheres (sopa) de licor de cacau, 150g de raspas de chocolate, açúcar de confeitiro para polvilhar.

Bolo sorvete

- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 3 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

Caramelar uma forma com 1 xícara de açúcar.

Ferver 3 colheres de chocolate com 9 colheres de água até engrossar um pouco e colocar sobre o caramelo.

1o creme: cozinhar 1 lata de leite de condensado, 2 latas de leite e 3 gemas. Não deixar ferver. Reservar.

2o creme: bater na batedeira 3 claras em neve, acrescentar batendo 3 colheres de sopa de açúcar, depois misturar 1 lata de creme de leite sem soro.

Misturar os dois cremes frios, jogar na forma e levar ao freezer por pelo menos 1 noite. Para servir, tirar do freezer alguns minutos antes, passar a faca nas laterais e virar sobre uma travessa.

Bolo Souza Leão

- 1 3/4 xícara açúcar(315 g)
- 2 1/2 xícaras de água
- 3/4 xícara manteiga (150 g)
- 1 pitada de sal
- 3/4 xícara de leite de coco (180 ml)
- 06 gemas
- 500 g puba-carimã (massa de mandioca azeda, típica do Nordeste)

Numa panela pequena, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo até o ponto de pasta. Teste, pegando um pouco de calda morna entre o dedo indicador e o polegar. Se a calda escorregar, estará no ponto. Retire a calda do fogo, junte a manteiga e o sal. Deixe esfriar e adicione o leite de coco,

as gemas e a puba. Passe pela peneira duas vezes e coloque numa fôrma de 23 cm de diâmetro, de buraco no meio, untada com manteiga. Leve para assar em forno moderado (180 graus), pré aquecido, por 40 minutos. Retire, deixe esfriar um pouco e desenforme. 322 calorias por fatia.

Bolo super simples da Gessy

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícaras de chá de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bater tudo no liquidificador, e por último acrescentar 1 colher de sopa de fermento em pó misturando-o com uma colher.

Se for de sua preferência passe alguma cobertura desejada, mas não é necessário, pois o bolo é uma delícia!

Bolo Toalha Felpuda com Recheio de Coco e Calda para Regar

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

Bolo Toalha Felpuda

Ingredientes

- 05 gemas
- 02 colheres de sopa bem cheia de margarina
- 2.1/2 xícaras chá de açúcar
- 04 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 xícara de chá de coco ralado
- 01 vidro pequeno de leite de coco
- leite - usar 01 medida do vidro de leite de coco
- 05 claras

Modo de preparo:

Bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficar clarinho.

Misture a farinha, o fermento e o coco e reserve.

Misture o leite de coco e o leite e alterne na massa com os ingredientes secos.

Por último, bata as claras em neve e incorpore a massa.

Duração: 07 minutos

Recheio de coco

Ingredientes

- 01 xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de água
- 01 vidro pequeno de leite de coco
- 100 gr de coco ralado
- 01 colher de sopa de margarina
- 01 xícara de chá de leite condensado
- 03 xícaras de chá de leite
- 01 colher de sopa de maisena
- 03 claras
- 200 gr de creme de leite

24 gr de gelatina em pó sem sabor

¼ de xícara de chá de água

Modo de preparo:

Faça uma calda rala com o açúcar e a água.

Deixe esfriar.

Adicione o leite de coco, o coco ralado e a margarina.

Mexa um pouco.

Acrescente o leite condensado e a maisena dissolvida no leite.

Mexa até engrossar, bata as claras em neve e junte ao creme sempre mexendo.

Adicione o creme de leite e por último a gelatina em pó dissolvida na água.

Leve para gelar.

Duração: 08 minutos

Calda de coco

Ingredientes:

01 vidro de leite de coco

01 xícara de chá de creme de leite

03 xícaras de chá de leite

Modo de preparo:

misture os ingredientes e conserve gelado

Duração: 02 minutos

Bolo úmido de maracujá

1/2 xícara de chá de margarina

1 1/2 xícara de chá de açúcar

2 ovos

1 pitada de sal

1 xícara de chá de suco de maracujá

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de Maizena

2 colheres de chá de fermento

Calda

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de suco de maracujá

Bata em creme os quatros primeiros ingredientes. Junte o suco de maracujá. Adicione a farinha de trigo, a Maizena e o fermento. Despeje numa forma(média) com furo central untada. Misture o açúcar da calda com o suco de maracujá e leve ao fogo. Deixe ferver em fogo brando por 10 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e despeje por cima, aos poucos, a calda quente, deixando penetrar no bolo. Deixe esfriar e sirva.

Bolo Vila Velha

2 xícaras de açúcar

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite de coco

1 xícara de Maizena

3 colheres de sopa de margarina

1 colher de fermento
2 pacotes de coco ralado(100 g cada)

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar e, em seguida, junte a farinha de trigo, 1 pacote de coco ralado e o fermento, alternados com o leite. Coloque em forma untada e, sobre a massa crua, polvilhe com 1 pacote de coco ralado. Depois de assado, regue com a calda que já deve estar fria.

Calda

2 xícaras de água
1 xícara de açúcar

Leve ao fogo e deixe ferver por uns 3 minutos.

Bolo Xadrez

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes - (massa)

06 ovos
01 xícara de chá de creme de leite
2.½ xícara de chá de açúcar
2.1/2 xícara de chá de farinha de trigo
¾ xícara de chá de chocolate em pó
01 colher de sopa cheia de cacau
01 colher de sopa de fermento em pó
01 xícara de chá de água quente

Modo de Preparo:

Bata os ovos com o creme de leite e o açúcar.
Peneire a farinha, o chocolate, o cacau e o fermento, alterne a mistura seca com a água quente, mexendo delicadamente.

Leve para assar.

Recheio de Chocolate Branco para Preenchimento

Ingredientes

03 xícaras de chá de chocolate branco picado
06 gemas
½ xícara de chá de açúcar
01 xícara de chá de leite
24 gr de gelatina em pó sem sabor
½ xícara de chá de água
02 xícaras de chá de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Coloque o chocolate em uma tigela e reserve, bata as gemas com o açúcar até ficar claro.

Coloque o leite em uma panela e leve ao fogo até aquecer, junte na mistura de gemas e mexa.

Leve essa mistura ao fogo, sempre mexendo, até engrossar (mas não deixe ferver).

Dissolva a gelatina com a água em banho-maria e junte ao creme.

Acrescente o creme, ainda quente, sobre o chocolate, misture até ficar liso.

Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.

Bata o creme de leite e misture ao creme

Mousse de Chocolate para Cobertura

Ingredientes

1.1/2 xícara de chá de chocolate meio amargo picado

03 gemas

¼ xícara de chá de açúcar

½ xícara de chá de leite

12 gr de gelatina em pó sem sabor

¼ xícara de chá de água

01 xícara de chá de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Coloque o chocolate em uma tigela e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar claro.

Coloque o leite em uma panela e leve ao fogo até aquecer, junte na mistura de gemas e mexa.

Leve essa mistura ao fogo, sempre mexendo, até engrossar (mas não deixe ferver).

Dissolva a gelatina com a água em banho-maria e junte ao creme.

Acrescente o creme, ainda quente, sobre o chocolate, misture até ficar liso.

Deixe esfriar mexendo de vez em quando, bata o creme de leite e misture ao creme anterior.

Leve para gelar antes de cobrir o bolo.

Bolo Zas Traz

Ingredientes

Recheio

01 xícara (chá) de calda de pêssego

01 xícara (chá) de leite

03 colheres (sopa) de maisena

04 colheres (sopa) de açúcar

01 xícara (chá) de pêssego em calda picadinho

½ colher (chá) de essência de baunilha

(Ingredientes da Massa e preparo)

01 xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de óleo

03 ovos

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de maisena

01 colher (sopa) de fermento em Po

Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque a metade da massa numa forma de furo central (media) untada e enfarinhada, espalhe o recheio

e cubra com a massa restante, leve ao forno médio por 30 minutos. (Modo de

Preparo do creme) Misture os 04 primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Junte o pêssego e a baunilha, mexa bem e deixe esfriar.

Bolsa de carne com farofa de milho

- Aparecida Rita

1500 g. de coxão mole (pedaço inteiro)

Alho, sal e orégano a gosto

½ xícara de chá de vinagre

Modo de preparar

Tempere a carne e deixar marinando por 30 minutos.

Retire a carne do marinado e corte com a faca fazendo uma bolsa e reserve.

2 colheres de sopa de margarina

1 cebola média ralada

1 cenoura crua ralada

1 ovo cozido picado

½ xícara de chá de azeitonas picadas

1 xícara de chá de milho verde em conservas

200 g. De presunto cru picados

2 colheres de sopa de salsinha picada

Sal e pimenta a gosto

1 xícara de chá de farinha de milho

Modo de fazer recheio

Leve uma panela ao fogo e coloque a margarina e em seguida a cebola, quando murchar acrescente os demais ingredientes e tempere com sal à gosto.

Preparo final

Pronto o recheio, vá recheando a carne. Feche com palito e vá amarrando com fio dental.

Leve a carne ao fogo em uma panela média e coloque 3 colheres de sopa de óleo, frite bem dos dois lados até pegar cor. Coloque 1 litro de água fervente e cozinhe em fogo brando até reduzir toda a água. Guarneça com legumes.

Bomba de chocolate

- Benjamin Abrahão

Ingredientes para massa:

200 g. De manteiga ou margarina

200 g. De farinha de trigo

6 ovos

1 pimenta de sal

300 ml de água

Modo de preparar:

Leve ao fogo a água, a manteiga e o sal. Quando estiver fervendo, vá adicionando a farinha de trigo aos poucos sempre mexendo para não empelotar. Quando a massa estiver despregando do fundo da panela, retire-a do fogo, coloque-a em outra vasilha ou na batedeira e bata lentamente acrescentando os ovos até dar o ponto. Após tudo pronto, pegue um saco de confeitar, coloque o bico de sua preferência e em seguida, coloque a massa. Estenda os modelos que desejar.

Temperatura do forno: 200 graus

Duração do forno: 20 minutos aprox

Creme baunilha para recheio

Ingredientes:

500 ml. De leite

75 g. De farinha de trigo

250 g. De açúcar

4 gemas

1 pitada de vanilina ou baunilha

Modo de preparar:

Leve ao fogo, o leite com a metade do açúcar. Misture bem. Quando estiver fervendo, adicione a outra metade do açúcar já misturado com a farinha de trigo. Cozinhe por mais alguns instantes, mexendo sempre para não empelotar. Adicione o restante dos ingredientes, cozinhe por mais alguns minutos, retire do fogo, espere esfriar, misture com chocolate derretido em banho-maria e recheie as bombas.

Creme chantilly para recheio e decorações

Ingredientes:

500 ml. De creme de leite fresco

150 g. De açúcar

1 pitada de vanilina ou baunilha

Modo de preparar:

Leve o creme de leite ao frezer e deixe-o gelar bem. Em seguida, leve-o para a batedeira e bata-o até montar.

Bombinhas de morango

2 xícaras de chá de água

1 colher de sopa de manteiga

1 pitada de sal

Misture tudo e leve ao fogo para ferver. Ao levantar fervura, jogue 1 1/2 xícara de farinha de trigo e mexa para não embolar. Faça o pirãozinho e despeje num pirex. Jogue 5 ovos, um a um e bata até formar uma massa lisa. Coloque num saco de confeitar e vá dispondo em assadeira untada com óleo, bem separadas, em forno pré-aquecido. Asse, desligue o forno e deixe ainda dentro do forno por 10 a 15 minutos para não murchar. Corte ao meio e coloque como recheio de pasteleiro e como cobertura Glacê de fondan.

Bombocado de fubá diet

Ingredientes:

4 ovos

2 xícaras medida de leite desnatado

2 xícaras medida de leite condensado diet (veja a receita no Cybercook)

- 1 colher de sopa de margarina light

- 2 colheres de sopa de fubá

- 2 colheres de sobremesa de farinha

- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Bata bem. Forma untada e enfarinhada, forno médio 35 minutos ou microondas 10 a 12 minutos potência alta.

Bombocado de mandioca

- Culinarista: Cecília Bijú

Ingredientes:

500 gr de mandioca descascadas e raladas ou processadas

05 ovos levemente batidos

100 gr de manteiga ou margarina sem sal

02 xícaras de chá de açúcar
200 gr de coco ralado fresco
01 vidro pequeno (200 ml) de leite de coco
03 colheres de polvilho doce

Modo De Preparo:

em uma tigela funda, junte os ingredientes e bata na mão.
leve para assar em forma untada e enfarinhada, forno médio 200°C até
ficar levemente dourado.
deixe esfriar e corte em pedaços.
não levar à geladeira.

Bombocado de pão velho - Sueli Saraiva - fone: 287 53 09

2 copos de leite
2 ½ copos de açúcar
3 ovos grandes
4 pãezinhos velho cortado em fatias finas
100 g de coco ralado

Modo de preparar:

Bata no liquidificador o leite, o açúcar, os ovos .
Em uma forma untada e enfarinhada coloque uma camada de fatia de pão
velho, regue com a caldo batido no liquidificador e polvilhe com coco
ralado. Repetir as camadas. Deixe descansar por 30 minutos e leve para
assar em forno médio por 30 a 40 minutos.

Bombocado Gisla Facinho
Cybercook

- 01 lata de leite condensado
- 01 ovo (inteiro)
- 01 pacote de coco ralado

Modo de preparo: Misture tudo muito bem coloque em forminhas para empada
ou de papel que você encontra em casas de festa. Ponha no forno pré
aquecido, tempo que leva para ficar pronto mais ou menos 30min.

OBS- Não coma quente. De preferência deixe de um dia pra o outro pois
fica uma delícia.

Bombocados da Daisy

16 colheres de açúcar
6 colheres de queijo ralado
colheres de farinha de trigo
1 colher de manteiga
1 copo de leite
3 ovos

Misturar tudo (claras em neve). Forminhas untadas. Forno quente.

Bombom cremosinho

Numa tigela média coloque o leite em pó, o açúcar, a groselha, o rum e
misture bem, até formar uma massa homogênea. Modele bolinhas com as mãos
e reserve.

Leve o chocolate picado ao banho-maria e, com a chama bem baixa, misture com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, para que ele derreta completamente. Passe-o para um refratário limpo e bem seco e, com uma espátula, misture-o continuamente, para que o chocolate comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio"). Banhe as bolinhas, coloque-as sobre uma superfície forrada com papel - alumínio, deixe secar e acomode-os em forminhas ou caixas próprias para bombons.

Rendimento: 25 unidades

O que eu preciso ter-

1 xícara (chá) de leite em pó, 3 colheres (sopa) de açúcar, 4 colheres (sopa) de groselha, 2 colheres (sopa) de rum, 300g de Cobertura de Chocolate Garoto (ao Leite ou Meio Amargo), picada

DICA: · Em dias quentes, após banhar as bolinhas, leve-as à geladeira por cerca de 15 minutos para que sequem mais rapidamente.

Bombom de abacaxi

Corte o fondant em pedaços, coloque-os numa tigela e acrescente o rum, mexendo até dissolver bem. Junte a essência de abacaxi, misture mais um pouco e reserve.

Pique o chocolate com uma faca grande e bem afiada, leve-o ao banho-maria e, com a chama bem baixa, misture com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até desaparecerem todos os pedacinhos. Passe-o para um refratário limpo e bem seco e, com uma espátula, misture continuamente, para que o chocolate comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio").

Preencha totalmente os moldes de bombom com o chocolate e em seguida vire-os sobre um prato grande e fundo, para escorrer o excesso. Leve os moldes à geladeira por alguns minutos, para que essa primeira camada de chocolate seque. Coloque em cada cavidade uma porção do fondant e cubra com o restante do chocolate. Volte os moldes à geladeira por mais 15 minutos, ou até que eles fiquem "opacos", indicando assim que os bombons já estão prontos para serem desenformados.

Vire os moldes sobre uma superfície limpa e seca, para que os bombons se soltem. Acomode cada um numa forminha ou em caixas próprias, mantendo-os ao abrigo da luz e calor.

Rendimento: 45 unidades

O que eu preciso ter-

250g de fondant, ½ xícara (chá) de rum, 1 colher (café) de essência de abacaxi, 500g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto

DICA: · O fondant é uma pasta feita à base de açúcar, é facilmente encontrado em lojas que comercializam artigos para festa.

Bombom Toffe

Coloque o açúcar e o suco de limão numa panela de fundo largo e leve ao fogo baixo, para caramelizar. Acrescente o leite condensado, a manteiga e mexa com uma colher de pau por 15 minutos, ou até obter uma massa homogênea, de cor marrom. Despeje a massa sobre o mármore untado e deixe esfriar.

Corte a Cobertura de Chocolate Ao Leite Garoto em pedaços e coloque-os numa tigela refratária. Leve ao microondas, na potência média, por aproximadamente 2 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire do microondas e vá misturando com uma espátula, para que o calor da mistura derreta os pedaços restantes. Passe o chocolate para outra tigela refratária, limpa e seca, e mexa continuamente, resfriando o chocolate por igual. Você saberá identificar o ponto certo quando colocar uma porção de chocolate nos lábios e sentir que ele está "frio" Faça cordões com o "toffee" já frio, corte em pedaços e em seguida mergulhe-os no chocolate, retirando-os com a ajuda de um garfo. Marque a superfície dos bombons com o auxílio de garfinhos para chocolate e leve à geladeira, para secar (cerca de 10 minutos).

Rendimento: 25 bombons

O que eu preciso ter-

½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (café) de suco de limão, 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 300g de Cobertura de Chocolate Garoto (ao Leite ou Meio Amargo)

DICA: · O tempo de derretimento do chocolate, em forno de microondas, não é rígido: a temperatura ambiente, o modelo do aparelho e a oscilação da corrente elétrica interferem diretamente no tempo a ser digitado. Para evitar o aquecimento excessivo, abra o forno e misture o chocolate a cada minuto. Quando cerca de 2/3 dele estiver derretido, retire do forno e complete o derretimento apenas misturando o chocolate, até ele ficar lisinho.

Bombom

1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de leite em pó

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma tigela. Misture bem até que a "massa" fique homogênea e escura. Depois, deixe-a descansar por quatro horas em local fresco, longe do sol. Passado o tempo, enrole os bombons e coloque-os em forminhas.

Bombons banhados

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga, a baunilha e o coco. Misture com uma colher de pau até a massa começar a soltar do fundo da panela. Passe a mistura para um prato, deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Unte as mãos com manteiga, modele pequenas bolinhas e reserve.

Corte o chocolate em pedaços grandes, e leve ao microondas na potência média por cerca de 4 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire-o do microondas e misture continuamente com uma espátula, até que ele derreta por completo. Passe o chocolate derretido para um refratário limpo e bem seco e vá misturando com a espátula, para que ele comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio").

Mergulhe as bolinhas de coco no chocolate, escorra o excesso e leve à geladeira por 5 minutos, para que o chocolate seque. Retire da geladeira, apare as pontas e mantenha-as em local fresco, ao abrigo da luz.

O que eu preciso ter-

1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (café) de essência de baunilha, 8 colheres (sopa) de coco seco, ralado, 500g de Cobertura de Chocolate Garoto (Ao leite ou Meio Amargo)

DICA: · Você também pode derreter o chocolate em banho-maria. Optando pelo microondas, fique atenta apenas para o tempo de derretimento: em dias frios, ele demora um pouco mais para derreter e, de modo contrário, derrete com maior facilidade nos dias quentes.

· Confira estas opções de recheio para os bombons banhados: torrão cortado em pedaços, bolinhas de marzipã, brigadeiro, etc.
Aprenda como preparar o Bombom artesanal

Bombons crocantes

Para preparar o crocante: coloque numa panela o açúcar, as amêndoas, as nozes e o vinagre. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando até que o açúcar derreta, adquira coloração dourada e envolva uniformemente as nozes e amêndoas. Pegue pequenas porções de caramelo e despeje-as sobre uma superfície de mármore untada com manteiga. Deixe esfriar bem. Enquanto isso, leve o chocolate ao microondas na potência média por 2 a 3 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire-o do microondas e misture continuamente com uma espátula, para que ele derreta por completo. Passe o chocolate derretido para um refratário limpo e bem seco e vá misturando com a espátula, para que ele comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio"). Solte o crocante da grade e mergulhe um a um no chocolate. Deixe secar em geladeira por 5 a 10 minutos, antes de acomodá-los em forminhas ou caixas bem tampadas.

Rendimento: 20 a 25 bombons

O que eu preciso ter-

1 ½ xícara (chá) açúcar, ½ xícara (chá) de amêndoas cortadas em lâminas finas, ¾ xícara (chá) nozes picadas grosseiramente, 1 colher (sopa) de vinagre branco ou suco de limão, 300g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto

DICA: · Para derreter a Cobertura Garoto em banho-maria, pique o chocolate e leve ao fogo baixo, mexendo continuamente. Apague o fogo bem antes da água ferver, para que o chocolate não aqueça em excesso.

· Em dias quentes, acomode o refratário que contém o chocolate derretido dentro de uma assadeira com água fria, para acelerar o resfriamento.

Você já fez crocante em casa- Clique aqui e veja como é fácil e muito mais gostoso!

Bombons fondados de abacaxi e tâmaras recheadas

- Laka Brandão

1 abacaxi pequeno ralado sem o caldo

1 coco pequeno ralado (250 g)

4 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

2 colheres de sopa de karo

1 colher de chá de manteiga

Modo de preparo

Depois de processar ou moer o abacaxi. Espremer e tirar bem o caldo.

Coloque em uma panela juntando o coco ralado e todos os outros ingredientes. Levar ao fogo e ir mexendo até aparecer o fundo da panela.

Coloque em uma vasilha untada e unte por cima da massa também. No dia seguinte fazer as bolinhas e passar no falso fondant.

Falso fondant

Coloque em banho maria: ½ xícara de chá de leite e glaçucar peneirado até o ponto para passar os docinhos (quase um pacote de glaçucar). Em seguida colocar os docinhos em tabuleiro untado.

Tâmaras recheadas

1 k de tâmaras macias

Faça uma leve massagem e faça um corte superior e retire o caroço. (reserve).

Recheio

250 g de açúcar cristal

1 copo de água

200 g de amêndoas sem peles moídas

4 claras em neve

6 gemas

Açúcar cristal para passar os docinhos.

Modo de preparo

Ferver o açúcar com água até o ponto de fio fraco. Deixe esfriar e acrescentar os demais ingredientes. Misture bem e volte ao fogo brando mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Passe para um prato untado

e deixe esfriar e faça croquetinhos alongados, passe no açúcar e introduza nas tâmaras.

Podem ser servidos desta forma ou deixa-los bem secos e passa-los em calda em ponto de vidro.

Calda de ponto de vidro

4 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de água

1 colher de sopa de suco de limão

Levar ao fogo em panela rasa, e pouco antes do fio forte junte o suco de limão, passando então para o banho-maria.

Coloque os docinhos dentro desta calda e vá retirando com um garfo ou um palitão e colocando em tabuleiro untado.

Bombons moldados

Leve o chocolate ao banho-maria e, com a chama bem baixa, misture com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até ficar bem lisinho. Coloque-o num refratário limpo, seco e, com uma espátula, misture-o continuamente, para que ele comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio").

Preencha completamente os moldes de bombom com o chocolate e em seguida vire-os sobre um prato grande e fundo, para escorrer o excesso. Leve os moldes à geladeira por alguns minutos, para que essa primeira camada de chocolate seque.

Coloque em cada cavidade 1 colher (chá) de geléia e cubra com o restante do chocolate. Volte os moldes à geladeira por mais 15 minutos, ou até que eles fiquem "opacos", indicando assim que os bombons já estão secos e prontos para serem desenformados.

O que eu preciso ter-

- 500g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto , picada
- 1 xícara (chá) de geléia (morango, uvas, laranja, etc.)
- moldes para bombons, de formatos variados

DICA: · Para um efeito mais caprichado, use moldes com formatos diferentes e varie os recheios: geléia de damasco, fondant de menta, passas ao rum são boas opções.

Bouquet de brócolis

- Cecília Biju

Ingredientes:

1 maço de brócolis limpo e cozido crocante.

200 g. De presunto gordo em fatia

200 g. De mozzarella em fatia

Modo de preparar:

Coloque a fatia de mozzarella sobre a de presunto, enrole com o brócolis deixando seus bouquet's para fora. Disponha num refratário, reserve.

Molho:

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

¾ xícara (chá) da água que cozinhou o brócolis

¼ xícara (chá) de molho de soja

4 colheres (sopa) de parmesão ralado.

Modo de preparar

Aqueça a margarina, junte a farinha de trigo, fora do fogo junte a s poucos os líquidos, volte ao fogo mexendo até engrossar. Disponha o molho no cento do rolinho, sem atingir as flores. Salpique parmesão, leve ao forno para aquecer. Sirva com arroz branco, batatas solté e salada de folhas.

Bracciola da calábria

- Jurandyr Afonso - fone: 533.47.95

2 bifes grandes de coxão-mole

700 g de 3 tipos de lingüiça

100 g de queijo parmesão duro

100 g de queijo ralado

2 ovos batidos

4 ovos cozidos

Salsinha a gosto

Cebolinha verde a gosto

2 cebolas picadas

Farinha de rosca para dar liga

Temperos a gosto

100 g de toucinho picado

Modo de preparar:

Passe no sal os bifes e tire a pele das lingüiças.

Misture a lingüiça com os queijos, os ovos, a salsinha, a cebolinha, o toucinho e tempere a gosto. Coloque farinha de rosca para dar liga.

Depois, recheie os bifes, feche com palitos de dente e cozinhe com pouca água, aproximadamente por 3 horas, em fogo baixo e com panela tampada.

Brasileirinho

- Laka Brandão

Massa

1 lata de leite condensado

500 g de banana passa moída

1 pacote de biscoito (tipo maria) moído

Recheio

250 g de coco fresco ralado

250 g de açúcar

3 gemas

1 colher de café de essência de baunilha ou baunilha

Manteiga para untar açúcar cristal para passar nos docinhos

Modo de preparo

Preparo da massa: cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 50 minutos. Deixe esfriar completamente. Coloque em uma vasilha e junte a ele a banana e o biscoito. Misture muito bem.

Preparo do recheio: leve o coco, o açúcar e as gemas ao fogo e vá mexendo sempre até o ponto da massa se desprender do fundo da panela, só junte a essência quando tirar do fogo. Coloque em prato untado e deixe esfriar.

Faça pequenas bolinhas de massa e faça uma cavidade no centro de cada

uma. Passe por açúcar cristal e recheia a cavidade com doce de coco. Coloque em forminhas.

Bratkartoffeln Batatas para guarnição

Receita básica:

Cozinhar batatas com pele e guardar por pelo menos 1 dia, de preferência mais, para elas secarem bem. Descascar as batatas e cortar fatias finas. Fritar em óleo e/ou margarina até ficarem douradas. Adicionar sal e pimenta de reino a gosto. Na hora de servir colocar cebolinha e/ou salsinha picadinha.

Variações:

Fritar bacon e juntar às batatas.

No final ainda pode juntar ovos mexidos (ovo cru). Deixa fritar junto até endurecer), aí já vira prato principal. :)

Brejeirinhas da mamãe

Dna Alzira

1 coco grande
½ quilo de açúcar
2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa rasas de manteiga
8 gemas
4 claras em neve
1 xícara de leite
1 pitada de sal
Mistura-se tudo.
Forminhas untadas com manteiga (não muito pequeninas). Desenformar quente. Pode-se também assar como pudim em banho-maria.

Brevidades da Lu Caldeira

2 ½ xícaras de araruta
2 ½ xícaras de açúcar
6 ovos (2 sem claras)
Bate-se tudo até ficar a massa um amarelo claro e leva a assar em forminhas untadas com manteiga em forno quente.

Brevidades de Maisena

Ingredientes
2 xícaras de maisena
1 xícara de açúcar

3 ovos
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sobremesa) de fermento

Modo de fazer:

Misturar tudo e bater até formar bolhas. Colocar a massa em forminhas (sem encher) e assar em forno com temperatura regular.

Brevidades de Maizena da Lucilia

1 pct de maizena pequeno
a mesma medida menos 1 dedo de açúcar (use o saco vazio da maizena para medir)
3 ovos inteiros
3 colheres de sopa rasas de manteiga
1 colherinha de fermento em pó
Bater bem até fazer bolhas e assar em forminhas untadas.

Brie quente com salada verde

Misture todos o ingredientes.

2 folhas de alface crespa
2 folhas de alface frisée
2 folhas de alface mimosa roxa
2 folhas de alface mimosa verde
2 folhas de escarola
2 folhas de rúcula
2 galhinhos de agrião
2 folhas de endívia
2 folhas de radicchio
150 g de queijo brie
1 colher (sopa) de gergelim branco e preto
molho de azeite e limão (ver receita)

Distribua as folhas em um prato. Disponha o queijo brie salpicado com gergelim em outro prato e leve para derreter no microondas por 1 minuto em potência forte. Coloque o queijo brie ao lado das folhas. Sirva imediatamente.

Para 1 pessoa

Brigadeirão da Vanessa
Cybercook

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite comum
- 4 gemas
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1/2 colher de sopa de margarina

Bata todos os ingredientes no liquidificador, ponha numa fôrma de pudim untada e coloque no forno em banho-maria por aproximadamente uma hora. Deixe esfriar, desenforme e polvilhe com granulado e leve à geladeira. Bom apetite !!

Brigadeirão diet

- Silvana Costa

Ingredientes:

2 receitas de leite condensado diet

½ xícara de chá de leite desnatado

2 gemas

1 colher de sopa de margarina light

1 colher de sobremesa de maisena

3 colheres de sopa de achocolatado diet

1 colher de café de baunilha

Modo de preparar

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos. Unte uma forma para pudim com margarina light, e despeje a massa do liquidificador. Leve para assar em banho maria no fogo por 1 hora.

Se quiser fazer no microondas deixe 10 minutos em potência alta.

Rendimento: 12 porções com 135 kcal cada.

Brigadeirão diet

-Silvana Costa

Ingredientes:

2 receitas de leite condensado diet

½ xícara de chá de leite desnatado

2 gemas

1 colher de sopa de margarina light

1 colher de sobremesa de maisena

3 colheres de sopa de achocolatado diet

1 colher de café de baunilha

Modo de preparar

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos. Unte uma forma para pudim com margarina light, e despeje a massa do liquidificador. Leve para assar em banho maria no fogo por 1 hora.

Se quiser fazer no microondas deixe 10 minutos em potência alta.

Rendimento: 12 porções com 135 kcal cada.

Brigadeiro Branco

1 lata de leite condensado

1 tablete de chocolate branco

1 colher de sopa de manteiga

½ copo de leite

Levar ao fogo até dar ponto. Enrolar e passar no granulado branco.

Brigadeiro com Uvas

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

03 latas de leite condensado

03 gemas

03 colheres de chá de manteiga

uvas sem caroços naturais (aproximadamente 02 cachos grandes de uvas sem sementes)

Modo de preparo:

Juntar os três primeiros ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até se soltar da panela.

Deixar esfriar, fazer bolinhas, abrir e colocar uma uva dentro, lavada e bem seca.

Fechar bem e passar no açúcar.

Colocar em forminhas de papel e conservar em lugar fresco.

Este docinho também poderá ser caramelado, fondado ou passado em chocolate, transformando-se num delicioso bombom!

Tempo necessário para execução de 20 à 25 minutos.

Rendimento: aproximadamente de 90 a 100 docinhos.

Brigadeiro de Alma Branca

Ingredientes:

01 lata de leite moca brigadeiro

01 tablete de chocolate branco

01 pacote de chocolate granulado

(Modo de Preparo)

Corte cada tijolinho do tablete em 03 pedacos, obtendo com 01 tablete 15 pedacos. Retire da lata porcoes de brigadeiro e abra-as na palma da mao, recheie com um pedaco de chocolate, enrole e passe pelo chocolate granulado. Coloque em forminhas.

Brigadeiro de microondas

- 1 lata de leite condensado

- 4 colheres de Nescau

- 1 colher manteiga

Mistura tudo e coloca numa travessa tipo marinex (alta, pois irá subir, e pode derramar).

Coloca 2 minutos. Mexe. Mais 1 minuto. Mexe.

Mais 1 e mexe, até chegar a 6 minutos. Está pronto.

Brigadeiro para recheio - Isamara Carnelóz Amâncio

2 latas de leite condensado

A mesma medida de leite comum

1 colher de sopa de maisena

1 colher de sopa de chocolate em pó

4 colheres de sopa de achocolatado

1 colher de sopa de margarina

250 g de creme de leite

Modo de preparar:

Leve ao fogo o leite condensado e o leite de vaca, junte os chocolates, a maisena e mexa bem até engrossar. Desligue e acrescente o creme de leite.

Brigadeiro

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa(rasas) de manteiga
4 colheres de sopa(rasas) de Nescau

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes e mexa até a massa desprender do fundo da panela. Retire do fogo, despeje em vasilha de louça e deixe esfriar. Enrole as bolinhas passando-as em chocolate granulado. Querendo, recheie os brigadeiros com passas sem sementes.

Brigadeiros diet

Ingredientes

_ 1 receita - Leite condensado diet
_ 1 unidade - Gema
_ 1 colher de sopa - Margarina light
_ 5 colheres de sopa - Chocolate diet
_ 1 colher de chá - Amido de milho
_ 15 ml - Água (suficiente para diluir o amido de milho)

Modo de preparo

1. Em uma panela coloque o leite condensado diet, a gema, a margarina light e o chocolate diet.
2. Leve ao fogo médio mexendo sem parar, quando engrossar deixe ferver mais um pouco e coloque o amido de milho já diluído em água.
3. Mexa até desprender do fundo da panela.
4. Unte um prato com margarina light e coloque a massa de brigadeiro.
5. Leve a massa para descansar por 3 horas na geladeira.
6. Após ter esfriado, enrole as bolinhas e passe-as no chocolate diet.

Informações ou sugestões: pitaline@hotmail.com

Brigadeiros

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres, das de sopa, rasas de manteiga ou margarina
- 4 colheres, das de sopa, rasas de chocolate em pó
- Chocolate granulado

Modo de Preparo:

Cozinhe o leite condensado dentro da própria lata, durante cerca de 2 horas.

Abra-a depois, despeje o conteúdo numa panela, junte a manteiga ou margarina, o chocolate em pó e mexa. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando para não pegar. Quando começar a desprender-se do fundo da panela, tire do fogo, despeje num prato raso e deixe esfriar. Enrole como bolinhas, passe-as no chocolate granulado e arrume em forminhas de papel.

Brioche de passas

- Benjamim Abrahão - fone: 826 49 11
600 g de farinha de trigo
40 gramas de fermento para pão

4 colheres (sopa) de margarina
5 colheres (sopa) de açúcar
3 ovos
1 pitada de vanilina ou baunilha
1 pitada de sal
200 g de passas
1 copo de água (mais ou menos)

Modo de preparar:

Faça uma esponja com 60 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe descansar por uns 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes, colocando as passas por último e faça uma massa bem macia.

Deixe descansar, coberta com um pano por 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar em forno pré aquecido.

Brioche

- padeiro: benjamim abrahão

ingredientes:

500 gr de farinha de trigo
50 gr de fermento para pão
100 gr de açúcar
100 gr de margarina
02 ovos
01 pitada de sal
01 pitada de vanilina
01 copo de água aproximadamente

modo de preparo:

faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe descansar por uns 10 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. cubra-a com um pano e espere o crescimento desta massa, por uns 20 minutos. após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.

temperatura do forno: 200° c.

duração do forno: 20 minutos aprox.

Brôa de Copo da Tina

- 4 ovos
- 1 copo de queijo ralado
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de fuba
- 1 copo de leite
- 1 copo de açúcar
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colher de manteiga

Bate-se os ovos, mistura-se a manteiga, o açúcar e os outros ingredientes

Brôa de Mandioca da Tina

- 2 kg de mandioca
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de banha
- 1 pires de queijo
- 1 côco
- Açúcar à gosto
- 2 ovos
- erva-doce

Rale a mandioca e espreme-a
Misture o resto dos ingredientes e assa-se

Broa de milho

Faça um angu com 2 xíc de leite, 2 de fubá 2 de açúcar e 1 pitada de sal
Depois de frio. Põe-se 4 gemas e casca de limão ralada.
Bate-se bem, como bolo. Por último, junta-se as claras batidas em neve e
1 colh de sp de fermento em pó dissolvida em um pouco de leite morno onde
se dissolveu 1 colh de margarina. Assa-se em forma untada.

Broa de Milho

Pedro Bismark - (Nérso da Capitinga)

- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1.1/2 xícara de chá de fubá
- 02 xícaras de chá de açúcar (cristal ou refinado)
- 01 xícara de chá de óleo
- 02 xícaras de chá de leite
- 02 ovos
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:

Bater tudo (pode ser no liquidificador), coloque em uma forma untada e
polvilhada com farinha de trigo.

Deixar assar por mais ou menos 30 minutos.

Broinha mimosa da Lu Caldeira

Levar ao fogo em uma panela:

- 250 g de água
- 65 g de açúcar
- 125 g de composto Famoso (-) - gordura vegetal
- 1 colher de chá de sal

Quando a mistura estiver fervendo, adicionar de uma vez só e peneirados
juntos:

- 150 g de fubá
- 150 g de farinha de trigo

Mexer com uma colher de pau até a massa se desprender do fundo. Colocar a
massa quente na

batedeira, ligar e juntar 5 ou 6 ovos. A massa não deve ficar muito mole, porém deve cair da colher com facilidade. Enrolar a massa e passar no fubá. Tabuleiro untado. Dá 50 broinhas.

Broinhas Alemãs

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

ingredientes: (massa)

30 gr de fermento para pão

½ xícara chá de leite morno

02 colheres de sopa de açúcar refinado

250 gr de manteiga paulista sem sal

01 ovo inteiro

raspas de limão a gosto

01 colher de sobremesa de açúcar vanile

farinha de trigo especial o suficiente

modo de preparo:

dissolva o fermento com o leite e o açúcar, acrescente um pouco de farinha de trigo até obter uma massinha que grude nas mãos. deixe crescer por 20 minutos aproximadamente. junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa bem macia, maleável.

recheio:

300 gr de goiabada em lata cortada em cubos

montagem das broinhas:

após a massa ter levedado até dobrar de volume, divida a massa em 30 pedaços, aplique um cubo de goiabada dentro de cada um, fechando muito bem e formando uma bolinha. coloque em assadeira levemente untada, deixe crescer novamente e leve ao forno a 200°C por 20 minutos aproximadamente. ao retirar as broinhas do forno, passe-as rapidamente por glaúcar peneirado.

cobertura:

02 xícaras chá de glaúcar peneirado.

Broinhas de Fubá

obs: que engraçado.... é igual a da vovó Antônia

hehehe!

4 colhs. Bem cheias de fubá

6 colhs. Bem cheias de trigo

1 colh. de fermento fleischman em pó

2 ovos

1 xíc. rasa de açúcar

1 pit. de sal; erva doce

Amassa-se com nata até o ponto de enrolar as broinhas com a mão.

Broinhas de fubá da Lu Caldeira

50 g de fermento Fleishmann

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

Misture e deixe crescer coberto por 30 minutos.

Juntar:

2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

erva doce

Escaldar antes de juntar, em 3 xícaras de leite fervendo:

3 xícaras de cremilho

200 g de margarina

sal

Logo que esteja crescido o fermento, escalda-se em vasilha à parte, o cremilho com leite fervendo a

que se juntou a margarina e o sal. Junta-se, então, todos os ingredientes e amassa-se como pão. Não

deve ficar a massa dura. Faz-se as broinhas , colocando as bolinhas em xícaras com farinha de trigo,

girando-as para ficarem redondinhas.

Broinhas do Bóris

Ingredientes:

500gr de polvilho;

1 colher (chá) de erva doce;

250gr de açúcar refinado;

125gr de manteiga;

2 ovos;

Modo de Preparo:

Em primeiro lugar bater os ovos com manteiga e açúcar e colocar a erva doce.

Misturar o polvilho aos poucos. Após amassar bem, deixando a massa mais ou menos dura; a seguir formar as broinhas, untar a forma, levar ao forno pré aquecido por 20 minutos aproximadamente. E você terá 70 deliciosas broinhas.

(Esta receita foi enviada por um grande amigo. As broinhas são uma delícia!)

Brownie II

Cybercook

- 1/4 de xícara de chá de manteiga

- 50 gramas de chocolate em pó

- 2 ovos

- 1 xícara de chá de açúcar, se preferir pode usar o mascavo

- 1/4 de colher de chá de sal

- 1/2 de colher de chá de baunilha

- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

- 1/2 xícara de chá de nozes

Derreter em fogo brando o chocolate e a manteiga. Em uma tigela, bater os ovos com açúcar, sal, baunilha e farinha. Por último jogar o chocolate derretido. Juntar as nozes. Jogar em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Assar em forno aquecido à 250°. Utilize a técnica do palito para verificar se já está cozido.

Dica : Não deixe cozinhar demais, pois o Brownie deve ser molhado.

Brownie

Cybercook

- 3/4 de xícara de manteiga
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 4 ovos
- 1/4 de xícara de água
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3/4 de xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de nozes picadas

Bata os 8 primeiros ingredientes no liquidificador até obter uma massa homogênea. Acrescente as nozes e misture bem. Coloque numa forma retangular untada com manteiga, e asse em forno pré-aquecido, por 30 minutos ou até que, enfiaando um palito, ele saia limpo.

Brownies para Pessach

Cybercook

- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (cha) de baunilha
- 3/4 xícara de farinha de matza
- 1 xícara de nozes picadas

Em uma panela grande, em fogo brando, derreter a margarina e o chocolate. Juntar os outros ingredientes, mexendo bem. Deixar deescansar por 15 minutos. Colocar em assadeira 20x30 cm e assar em forno médio pré-aquecido por 40 minutos. Cortar, ainda quente, em quadradinhos.

Dica: se não for época de Pessach, ou se você não for religioso, pode usar farinha de rosca de boa qualidade no lugar da farinha de matzá

Bruschetta com peperoni e acciugue

(4 pessoas)

- 04 Fatias de pão italiano tipo baguette
- azeite de oliva com alho
- Peperoni due colore *
- Folhinhas de manjerição
- 12 Filés de anchova, sem espinhas e lavados para tirar o excesso de sal

- Salsinha picada

* Peperoni Due Colore

- 2 pimentões vermelhos grelhados, sem casca e cortados em tiras finas
- 2 pimentões amarelos grelhados, sem casca e cortados em tiras finas
- 2 dentes de alho fatiados bem fino
- azeite de oliva e vinagre de vinho branco
- sal, pimenta e tomilho

Misture os pimentões, o alho, o azeite e o vinagre. Tempere-os com sal, pimenta e tomilho. Coloque em um vidro bem fechado e deixe na geladeira por, no mínimo, 24 horas.

Unte as fatias de pão com o azeite e o alho, toste-as levemente dos dois lados.

Arrume o pimentão sobre o pão e leve ao forno para aquecer.

Corte o pão em três partes iguais.

Sirva imediatamente, decorando cada parte com um filé de anchova e folhinhas de manjerição.

LIVRO DE RECEITAS (Letra C)

Cabeça de negro da Lu	19
Caçarola Italiana	20
Caçarola Italiana do Zé do Boteco	21
Caçarola italiana	21
Caçarola mineira	22
Cachorro quente de assadeira	23
Cachorro quente de assadeira	24
Cachorro-quente de assadeira	25
Caciucco alla livornese ou	26
Sopa de Peixe	26
Café Irlandês	29
Café italiano	30
Café Kirsch	30
Caipirinha froozen`	31
Caipirinha	31
Cajuálcool	32
Cajuzinho do Filipe	33
Cajuzinhos de amendoim	33
Cajuzinhos dietéticos	34
Cake de chocolate do Cybercook	35
Calamares en su tinta (Lula em sua tinta)	36
Calda básica para vidrado	37
Calda de abacaxi	38
Calda de Laranja	39
Calda de ponto de vidro	40
Caldas para Sorvete	40
Caldeirada de Frutos do Mar	42
Caldeirada do Gordinho	44
Caldo de frango	46
Caldo de mandioca	47
Caldo de mandioca	48
Caldo de Mocotó	49
Caldo de Mocotó	50
Caldo de sururu	51
Calzone de Bacalhau	53
Camafeu	55
Camafeus	55
Camarão à chinesa light	56
Camarão à chinesa	57
Camarão à grega	58
Camarão `a Ines	59
Camarão africana	60
Camarão ao creme de queijo Micro	61
Camarão ao Dendê	62
Camarão ao Purê	63
Camarão com molho de gruyère	65
Camarão com requeijão (no microondas)	67
Camarão de Cannes	67
Camarão empanado	31
Camarão na moranga	31
Manezinho pelado (prato típico de Goiânia)	32

Palmira Onofre 32
 Camarão Gratinado para Festa 32
 CAMARÃO NA PERA 33
 Camarão no espeto 33
 Camarão tropicalíssimo 34
 Camarões à baiana 34
 Camarões a Laka 35
 Camarões ao molho caribenho 35
 Camarões da Prima Vera 36
 Camarões divinos 36
 Canapés de Salmão Defumado Mimosa 37
 Canapés decorados: tomate com anchovas no pão de forma com manjerição
 37
 Canapés no pão de forma com creme moscovita 38
 Canelloni ao requeijão e espinafre 38
 Canelloni delícia 39
 Canelone ao Molho Branco 40
 Canelone de Espinafre A Bolonhesa 40
 Canelone Note Anote 41
 Caneloni de berinjela 42
 Canjiquinha com Costelinha de Porco 42
 Cannelloni de Bacalhau 43
 Canudinho do barulho 43
 Canudinho doce ou salgado 44
 Capeletti a Bella Cucina 45
 Capeletti cremoso 45
 Caponata de Verão 46
 Cappeleti a Siciliana do Rubio 47
 Capuccino com licor 47
 CAQUI COM NOZES 48
 Caracóis de frango com molho de mostarda 48
 Caramelizar 49
 Carangueijo Feliz na Cerveja (ou Siri) 49
 Carnatzlach de Pessach 50
 Carne Assada a Jato 50
 Carne Assada com batatas 50
 Carne chique 51
 Carne com vinho tinto 52
 Carne Crioula 52
 Carne de Panela 53
 Carne de Panela Diferente 54
 Carne de panela 54
 Carne de Sol a Potiguar 55
 Carne em conserva 55
 Carne Fria ao Tone Light 56
 Carne Fria Especial 56
 Carne Maluca 57
 Carne mechada carne recheada 58
 Carne moída festiva 59
 Carne no sal - 59
 Carne para lanche 60
 Carne-seca com quibebe 60
 Carne seca desfiada com purê de girimum e macaxeira palha 61
 Carne seca na moranga 62

Carne seca na moranga	62
Carne Tentação	63
Carolina	63
Carolinas da Vovó Antonia	64
Carolinas recheadas diet	64
Carpa japonesa	65
Carpa baiana	65
Carpa Assada	66
Carpaccio de Carne Bovina	66
Carpas a parisiense	66
Caruru	67
Caruru	67
Caruru	68
Cascata de suspiro	69
Casquinha de Massa com Siri	69
Canelloni ao requeijão e espinafre	70
Casquinha de Siri à moda paulista da Itaci	70
Casquinha de siri	71
Casquinha de Siri III	71
Casquinha de Siri	72
Casquinhas de Torteletes	72
Cassata Siciliana	73
Cassata Siciliana	73
Cassata Siciliana	74
Cassata	74
CASTANHAS CRISTALIZADAS (marrons glacés)	74
Casulo de Noiva da Vovó	75
Casulos	75
Cavaca	76
Caviar com Iogurte Gelado e Hortelã	76
Cebola Doce	76
Cebola recheada e assada	77
Cebolas caprichadas	77
Cebolas Caramelizadas	77
Cebolas empanadas (a delícia dos bares...)	78
Cebolinha em conserva:	78
Cenoura recheada	79
Cereal Puirschmusli	79
Cerveja caseira	79
Cerveja clara	80
Cerveja Malzibeer	81
Cerveja sem álcool	81
Cerveja preta bock	81
Cerveja Afrodisíaca	82
Cervodka	82
Cesta para o dia dos Pais	82
Cestas de Berinjelas com Raviolis	82
Cestinhas de provolone com gnoche verde	83
Ceviche de Camarão	84
Chamonix	84
Champanhota cremosa da Itaci	85
Chantilly com creme de leite em lata	85
Chantilly	85
Charlotte de Chocolate e Café	86

Creme da Bavieira com Café	86
Charlotte	87
Charlotte de damasco	88
Charosset Israelense	89
Charque carne seca com banana-da-terra	89
Charutinho de folhas de uva	90
Charutinho de uva	91
Charutinho de Folha de Uva do Almanara	91
Charuto cigano ao molho dourado	92
Charuto de arroz diferente	93
Charutos	94
Cheese cake de chocolate	94
Cheese cake	95
Cheese Cake (torta de queijo)	96
Cheesecake de manga	96
Cheesecake de Maracujá	97
Cheesecake de Ricota	98
Cheesecake II	99
CHESTER À RIGOR	99
Chester ao Champagne e Frutas	100
CHESTER AO CHAMPAGNE E MOLHO DE LARANJA	101
Chester ao Molho de Manga	102
CHESTER ASSADO COM FAROFA DOCE E SALG	103
Chester com Erva Cidreira e Hortelã	104
Chester com especiarias	104
Chester com Farofa de Avelãs ou Pêras e Pêssegos Recheados	105
Chester com Frutas	106
Chester com maçãs recheadas	106
Chester Crocante	107
Chester de Festa	108
Chester Delicioso com frutas Frescas	109
Chester Natalino	109
Chester	110
Chico Balanceado	111
Chiliburger no microondas	111
Choco creme de morangos	112
ChocoAmour	112
Chocolate crocante	113
Chocolate do domador	113
Chocolate para modelagem	114
Chocolate prestígio	114
Chocookies da Lu	114
Choquito Caseiro	115
Choquitos crocantes	115
Choro do Juca drink	115
Choux du thon ou Profiteroles com atum	116
Chucrute camponês	116
Churrasquinho de P.V.T.	117
Churros da Itaci	117
Chus	117
Chutney de abacaxi	118
Chutney de abacaxi	118
Chutney de frutas secas	119
Chutney de Maçã light	119

Chutney de Manga	120
Chutney de tomate e cebola	120
Chutney de tomates e morangos	121
Chutney de tomate	122
Ciabatta de Azeitona	122
CIRNIKY (carolinas com ricota)	123
Coalhada Síria	124
Cobertura de Marzipan para Tortas	125
Cobertura para Plic Plac	125
Coberturas de pizza	125
Cocada alemã	126
Cocada de forno I	127
Cocada de forno II	127
Cocada Industrial	127
Cocadas Industriais com Leite Condensado e Nozes	128
Cocadinha Assada	128
Cocadinha	128
Cocadinhas de Forno	129
Sobrecoxas Barbicue com Batata e Bacon	129
Codornas ao Vinho do Porto	129
Codornas com molho de mexerica	130
Molho de mexerica	130
Codornas Deliciosas	131
Coelho à Espanhola	131
Coelho com alcaparras e cogumelos	132
Coka espanhola	132
Coli de tomate	133
Colomba napolitana recheada e salgada	133
Como descascar figo verde para compota	134
Compota de frutas secas do Charlo	134
Compota de Maças	134
Compota de passas e cebolinhas	135
Compotas de laranja goiaba e abacaxi	135
Conchilione à Ana Maria	136
Conchilione aos quatro queijos com molho verde	137
Conchilione com frango e presunto ao molho branco	138
Conchilione com frango e presunto ao molho branco	139
Conchinha com Presunto Cru, Figo e Alface	139
Conserva de Alho	140
Conserva de Beringela	141
Conserva Italiana de Berinjela	141
Consomê de Legumes	142
Consomê tia Adelaide	142
Cookies de nozes e chocolate	143
Coquetel de camarão primavera	143
Coquetel de cereja com champanha "País das Maravilhas"	144
Coquetel de laranja com pêssego	144
Coquetel Ferrugem	144
Coquetel Havaiano	145
Coquetel pepe coco	145
Coquetel Zabaione	145
Coquinho queimado	146
Coração flutuante	146
Cordeiro marroquino	147

Costela de Boi para Exigentes	148
Costela de javali	148
Costelinha de cordeiro com hortelã	149
Costelinhas de Porco com Batatas	149
Couve com Bacon de Micro	150
Couve flor ao Molho Branco	151
Couve flor ao Molho Branco	152
Couve-flor Gratinada de micro	152
Coxas e peitos de frango à le cordon bleu	153
Coxinha de galinha	154
Coxinha de mandioca com requeijão	155
Coxinha viller roi	156
Coxinhas Cremosas de Haddock	156
Coxinhas de Galinha	157
Coxinhas de Galinha	158
Coxinhas de milho e provolone	158
Coxinhas especiais com kanicama	159
COZIDO DE CAMARÃO E TOFU	159
COZIDO MANOUCHE 4 ESTAÇÕES	160
Cozido	161
Crazy Rice Arroz Louco	162
Creme belga do Cybercook	162
Creme branco	162
Crème brûlée	163
Creme chantily	163
Creme Chinês	163
Creme Cupuaçu	164
Creme da Bavieira com Café	164
Creme de Agrião (Sauce Cressonette)	164
Creme de aspargos a moda da telha	165
Creme de batata	165
Creme de Caquis	166
Creme de Chocolate falso Danete	166
Creme de Chocolate para Bombons	166
Creme de chocolate	167
Creme de frutas com cassis	167
Creme de Funghi em Cumbucas com Massa Folhada	168
Creme de galinha	168
Creme de laranja no Micro	169
Creme de Laranja	169
Creme de legumes	169
Creme de Leite La Miriand	170
Creme de leite diet	170
Creme de Leite e Macarrão a La Miriand	171
Creme de manteiga	171
Creme de milho	172
Creme de Morango ou falso Danoninho	172
Creme de Morango com Gelatina	172
Creme de pasteleiro	173
Creme de queijo	173
Creme diet de banana e maçã	174
Creme fino de chocolate	174
Creme fino de papaia	175
Creme Gelado de Chocolate de microondas	175

Creme gelado de Frutas Cítricas	175
Creme gelado serpentina	176
Creme para Salada da Cris	177
Creme para sanduíche	177
Creme Supremo	177
Creminho para as Alcachofras	178
Crepe a La Francesa	178
Crepe de morango	179
Crepe Garoto Total	180
Crepes da mama	180
Crepes de Café com Chocolate	181
Crepes de Camarão ao Molho de "Curry"	182
Crepes suíços da Itaci	183
Crespinhas de batata	184
Croissant abrahão de presunto e queijo	184
Croissants	185
Croquete de bacalhau	186
Croquete de Camarão Recheado	186
Croquete de carne assada	187
Croquete de Carne:	187
Croquete de frango e Milho	188
Croquete de frango e milho	188
Croquete de Milho Verde	189
Croquete de peixe	189
Croquete Rápido de Galinha:	190
Croquete vegetariano	190
Cuscuz especial	190
Croquetes Canadenses	191
Croquetes de Batata	191
Croquetes de Carne	192
Croquetes mistos	193
Crostata	193
Cuca Alemã	193
Cuca Cremosa	194
Cuca da Vó Ella	194
Cuca de camarão	195
Cuca de Coco	196
Cuca de Maçã	197
Cuca Gaúcha	197
Culinária campeira	198
Arroz com Galinha ou Galinhada	198
Vinadalho	199
Arroz de Carreteiro	199
Feijão Miúdo	200
CULINARIA ALAGOANA DAS IRMÃS ROCHA	201
CARNES	201
BIFES DA BALBINA	201
SARAPATEL	202
ARRUMADINHO DE FEIJÃO VERDE	203
XINXIM DE GALINHA	203
PEIXES E FRUTOS DO MAR	203
BACALHAU EM CAMADAS	203
MOQUECA DE PEIXE COM DENDÊ	204
LAGOSTA AO FORNO	205

CAMARÃO COM PALMITO, AO FORNO	206
ACOMPANHAMENTOS	207
FEIJÃO DE COCO	207
ARROZ DE COCO	207
TORTA DE TEMPERO	208
FAROFA RICA	208
DELÍCIAS PARA O CAFÉ	209
MASSA PUBA COM CASTANHA DE CAJU	209
BRASILEIRA DA CAETANA	209
BOLO DE MACAXEIRA	210
BOLO DE QUEIJO	211
BOLOS E DOCES	211
DOCE DE CAJU	211
FILHÓS DE CARNAVAL	212
DOCE DE BATATA DOCE COM LEITE DE COCO	212
MANJAR DE COCO COM GOIABA EM CALDA	213
PASTEL DE BARTYRA	213
EMPADINHA DE CAMARÃO	214
IMBUZADA SERTANEJA	215
PATÊ DE FÍGADO	215
Cupim ao Leite	216
Curaçau Limonada	216
Cural salgado	217
Cuscuz de Atum de Microondas	217
Cuscuz de camarão e cação	218
Cuscuz de Coco	218
Cuscuz de legumes	219
Cuscuz paulista	219
Cuscuz Recheado	220
Cuscuz Especial	220
Cuscuz Rápido	221

Cabeça de negro da Lu

350 g de açúcar em calda

150 g de nozes moídas

100 g de passas picadinhas

1 colher de chá de manteiga

1 colher de chá de maizena

5 gemas

Depois de pronto, passa-se no glacê de chocolate

Caçarola Italiana

Cybercook

- 1 copo de açúcar
- 1 copo de Farinha de trigo
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 copo de queijo ralado
- 1/2 litro de leite

Bater tudo no liquidificador, depois despejar em uma forma bem untada e levar ao forno bem quente.

Caçarola Italiana do Zé do Boteco

- 5 ovos
- 1 litro de leite, menos 1 xícara
- meio quilo de açúcar
- 7 colheres de sopa de queijo
- 8 colheres de sopa de farinha de trigo(rasas)

Bata o açúcar com os ovos, muito bem, depois os outros ingredientes e por fim o leite fervendo.
 Forma untada, forno quente.

Caçarola italiana

- 5 ovos
- 6 colheres bem cheias de trigo
- 12 colheres bem cheias de açúcar
- 1 litro de leite
- 1 colher de pó royal
- 1 colher de manteiga (não serve margarina)
- 20 colheres bem cheias de queijo minas curado

Bater tudo exceto o queijo no liquidificador. Despejar numa bacia e adicionar o queijo.

Untar uma forma de pudim enorme (ou até mesmo duas), polvilhar com trigo e colocar o creme. Assar em forno pré-aquecido.

Caçarola mineira

- 750 ml de leite
- 13 colheres(sopa) de açúcar
- 7 colheres(sopa) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 7 colheres(sopa) de queijo ralado

Meça o leite no liquidificador, acrescente os demais ingredientes, bata bem, coloque em forma untada e leve ao forno para assar(300°).

Cachorro quente de assadeira

- Luzinete Veiga

Massa

- 2 tabletes de fermento para pão
- 2 ovos inteiros
- ½ cebola picada
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 500 g de farinha de trigo mais ou menos

Modo de preparo

Junte todos os ingredientes da massa amasse tudo muito bem e deixe crescer. Abra a massa e coloque a metade da massa em uma assadeira coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Pincele com gema e deixe crescer e leve para assar.

Recheio

- ½ k de salsichas cortadas em rodela
- 2 tomates
- 2 cebolas
- 1 pimentão em tiras
- ½ lata de molho de tomate
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 xícara de chá de purê de tomate

Cachorro quente de assadeira

- Luzinete Veiga

Massa

- 2 tabletes de fermento para pão
- 2 ovos inteiros
- ½ cebola picada
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 500 g de farinha de trigo mais ou menos

Modo de preparo

Junte todos os ingredientes da massa amasse tudo muito bem e deixe crescer. Abra a massa e coloque a metade da massa em uma assadeira coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Pincele com gema e deixe crescer e leve para assar.

Recheio

- ½ k de salsichas cortadas em rodela
- 2 tomates
- 2 cebolas
- 1 pimentão em tiras
- ½ lata de molho de tomate
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 xícara de chá de purê de tomate

Cachorro-quente de assadeira

500 g de farinha de trigo
3 tabletes de fermento de pão(15 g cada)
2 ovos
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa(rasas) de açúcar
3 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de leite morno
1 colher de chá de sal

Misture o leite com o fermento e o açúcar. Em seguida, acrescente os ovos, a margarina, o óleo, o sal e a farinha de trigo. Bata como se fosse massa de pão, cubra e deixe descansar por 30 minutos. À parte, refogue as salsichas a gosto com um pouco de óleo. Reserve. Divida a massa em duas partes, abra-a com o rolo de forma que fique do tamanho da assadeira 2 ou 3. Forre a assadeira untada e polvilhada com uma das partes, arrume as salsichas, cubra com a outra parte da massa, pincele com gema e leve ao forno pré-aquecido e moderado até assar. Depois de esfriar um pouco, corte em pedaços grandes. Se quiser, jogue molho de tomates sobre as salsichas.

Caciucco alla livornese ou Sopa de Peixe

Sopa de peixe à moda de Livorno
Cybercook

Livorno é uma cidade do Nordeste da Itália que fica junto ao mar e para esta sopa de peixe chamada caciucco os crustáceos e os moluscos são ingredientes essenciais.

- ½ xícara de chá de azeite extra virgem
- 1 cebola de tamanho médio finamente picada
- 1 cenoura de tamanho médio finamente picada
- 1 aipo finamente picado
- ½ xícara de chá de folhas de salsa picadas
- 1 pimenta malagueta pequena picada
- 1 lagosta pequena com casca
- 500g de camarões grandes com casca
- 1 lula média, limpa e cortada em anéis
- 315g de polvo cortado em pequenos pedaços
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- ½ xícara de água quente
- 300g de tomates pequenos, sem sementes e passados por uma peneira
- sal
- 500g de mexilhões frescos
- 500g de amêijoas frescas
- 2 salmonetes pequenos, em filés e cortados em pedaços
- 625 g files de peixe linguado cortados em pedaços
- 315g de cação cortados em pedaços
- 8 fatias finas de pão duro, tipo italiano
- 2 dentes de alho cortados ao meio e esmagados

Aqueça o azeite numa caçarola grande sobre fogo moderado. Junte a cebola, a cenoura, o aipo, a salsa e a pimenta e deixe cozinhar até a cebola começar a dourar. Junte a lagosta, o camarão, a lula, o polvo e misture bem. Deixe cozinhar suavemente durante 10 minutos. Adicione o vinho e a água quente.

Retire a lagosta e o camarão, introduza os tomates e deixe ferver em fogo brando durante 10 minutos. Tempere com sal.

Retire todos os moluscos e ponha-os a parte.

Cozinhe em vapor os mexilhões e as amêijoas em outra caçarola grande de água sobre fogo moderado, até abrirem. Coe o líquido e junte-o à sopa. Adicione todos os peixes e deixe cozinhar em fogo brando até ficarem cozidos. Volte a colocar os moluscos e os mariscos reservados.

Doure as fatias de pão e esfregue-as com alho. Coloque-as no fundo de uma terrina. Coloque a sopa por cima e salpique a salsa e sirva muito quente.

Café Irlandês

- uma dose de whisky Irlandês
- duas doses de café concentrado, bem quente e adoçado
- três colheres de sopa de creme de leite fresco

Aqueça previamente a caneca passando água fervente. Depois de retirar a água, coloque o café, o whisky e mexa ligeiramente. Bata o creme de leite, sem pedra de gelo, na coqueteleira por aproximadamente 30 segundos para deixá-lo aerado e mais leve que ao natural. Despeje lentamente sobre a mescla de café e whisky, utilizando uma colher bailarina apoiada na borda da caneca para evitar que se misture.

SABOREIE !

DICAS

- Pode-se colocar mais ou menos café ou whisky.
- Para dar um toque decorativo, pode-se colocar três grãos de café ou uma fatia bem fina de cereja sobre o creme de leite.

Café italiano

100 g de café solúvel
400 g de leite em pó
4 colheres de sopa de Nescau

Misture todos os ingredientes e guarde em vaso hermeticamente fechado.

Coloque 3 colheres de chá de café italiano em uma xícara pequena de água fervente. Adoce a gosto.

Café Kirsch

- 1 dose de kirsch
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 doses de café bem forte
- 1 clara de ovo

Adicione todos os ingredientes numa coqueteleira e agite bem. Coe e sirva.

Caipirinha froozen`

Ingredientes :

- 01 dose de cachaça
- 01 colher de suco de açúcar
- suco de 01 limão espremido
- bata no liquidificador com bastante gelo
- Decoração:
- 01 rodela de limão

Caipirinha

- 400 g de farinha de trigo
- 125 g de açúcar
- 150 g de manteiga
- 2 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento

Misture tudo, faça bolinhas, passe em açúcar cristal e leve ao forno. Quando estiverem crescidas, faça um furo no centro com um dedal de metal. Depois de frias, coloque um pedacinho de goiabada.

Cajuálcool

- 2/3 de aguardente
- 1/3 de suco de caju
- 2 figos em calda
- 1 colher de sopa de calda de figo

Bater no liquidificador e servir com gelo.

Cajuzinho do Filipe Cybercook

- 04 claras em neve

- meio quilo de amendoim torrado e moído
- meia xícara (chá) de chocolate em pó

Misture os ingredientes e adoce a gosto. Faça os docinhos em forma da caju.

Passe no açúcar e enfeite com a metade de um amendoim. Rende 100 cajuzinhos e é um sucesso em festinha de criança.

Cajuzinhos de amendoim

4 claras em neve

Açúcar

1/2 kg de amendoim torrado e moído

Chocolate em pó

Misture todos os ingredientes e adoce a gosto. Condense e faça os docinhos em forma de caju. Passe no açúcar e enfeite com a metade de um amendoim. Coloque em forminhas.

Cajuzinhos dietéticos

- Silvana Costa

Ingredientes

- 1 xícara de chá de amendoim torrado e moído
- 50 g de chocolate em barra dietético
- 1 colher de sobremesa rasa de multi adoçante
- 1 clara em ponto de neve firme

Modo de preparar

1. Derreta o chocolate e misture o amendoim e o adoçante. Acrescente a clara em neve e misture muito bem até transformar em uma pasta.
2. Molhe uma forma pequena e espalhe a massa apertando muito bem na forma.

3. Leve par geladeira e quando estiver bem firme enrole os docinhos decorando com uma metade de amendoim

Rendimento: 35 unidade com 46,3 kcal cada

Cake de chocolate do Cybercook

200 g de manteiga

1 ½ xíc de chá de açúcar

5 ovos

1 colh de chá de essência de baunilha

1 colh de café rasa de canela em pó

1 pitada de sal

4 colh de chocolate em pó

4 colh de chá de raspas de laranja

2 xíc de chá de farinha de trigo

1 colh de sopa rasa de fermento em pó

1 xíc de chá de ameixas pretas picadas

manteiga para untar

Bata em creme a manteiga com o açúcar. Junte os ovos, um a um, sem parar de bater e acrescente a baunilha, a canela, a laranja, o sal, o chocolate em pó. Leve a assar em forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Calamares en su tinta (Lula em sua tinta)
Cybercook

- 1,5 quilo de lulas inteiras, com a tinta
- 1/2 xícara de azeite
- 1 xícara de cebola bem picada
- 1 colher de chá de alho bem picado
- 1/4 de xícara de salsinha bem picada
- sal
- pimenta do reino
- 1 xícara de água fria
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo

Limpe as lulas, reservando, cuidadosamente, o saquinho de tinta. Corte as lulas em anéis de 1cm e os tentáculos em dois ou três pedaços.

Numa frigideira de uns 25cm de diâmetro aqueça o azeite. Acrescente as lulas, a cebola, o alho e a salsinha. Frite em fogo forte por uns 5 minutos, mexendo. Tempere com sal e pimenta. Tampe a frigideira e cozinhe lentamente, por 20 minutos.

Enquanto isso, amasse os saquinhos de tinta sobre uma peneira, para retirar o máximo de tinta. Despeje e água por cima e amasse novamente. Acrescente a farinha de trigo e misture bem, até que fique liso. Despeje a tinta com a farinha sobre as lulas, sem parar de mexer. Deixe levantar fervura. Abaixar o fogo e cozinhe lentamente, por cinco minutos.

Retire do fogo e deixe descansar por cinco minutos, antes de servir com arroz branco.

A receita original é tradicional na Espanha é mais charmosa. Mas, para evitar tanto trabalho, a lula já pode ser comprada limpa, 1,250 kg, enquanto a tinta pode ser adquirida em pequenos envelopes, em boas importadoras. Dois saquinhos são suficientes para esta receita, sem prejuízo de paladar.

Calda básica para vidrado

Ingredientes:

- 02 xícaras de chá de açúcar
- 01 xícara de chá de água
- 03 colheres de sopa de vinagre

Modo de preparo:

- Coloque o açúcar e a água em uma panela, leve ao fogo e deixe ferver até o ponto de fio leve. Acrescente o vinagre e deixe ferver até o ponto de vidrar. Banhe os docinhos.

Calda de abacaxi

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio
- ingredientes:

- casca de 01 abacaxi
- 04 xícaras de chá de água
- 01 xícara de chá de açúcar
- cravo a gosto

modo de preparo:

- lave bem a casca do abacaxi, coloque em uma panela com água, o açúcar e os cravos.
- leve ao fogo e cozinhe aproximadamente por 30 minutos. deixe esfriar,coe e regue o bolo.

Calda de Laranja

ingredientes - (calda de laranja)

- 01 xícara de chá de açúcar
- 01 xícara de chá de casca de laranja
- 03 xícaras de chá de água

modo de preparo:

- recorte a casca de laranja em quatro partes e retire a casca e a pele interna com os dedos.
- Corte a casca da laranja em tiras finas.
- Coloque as tiras de laranja e o açúcar em uma panela e mexa até Virar um caramelo claro, adicione a água e deixe ferver até dissolver por completo.

Calda de ponto de vidro

Note e Anote

- 4 xícaras de chá de açúcar
 - 2 xícaras de chá de água
 - 1 colher de sopa de suco de limão
- Levar ao fogo em panela rasa, e pouco entes do fio forte junte o suco de limão, passando então para o banho-maria.
- Coloque os docinhos dentro desta calda e vá retirando com um garfo ou um palitão e colocando em tabuleiro untado.

Caldas para Sorvete

Calda de chocolate

200 g de chocolate meio amargo

50 g de manteiga

2 colheres de sopa de água

1 colher de açúcar ou xarope de glicose

Derreter o chocolate em banho-maria e misturar os demais ingredientes

Calda de chocolate II

1 xic. de leite

1 xic. de açúcar

1 xic. de chocolarte em pó
1 colher de sopa de manteiga
1 cálice de licor de café
Misture os ingredientes e leve ao fogo até engrossar
Calda de maracujá
250 g de suco de maracujá de garrafa
3 maracujás frescos
100 g de açúcar
5 g de gelatina em pó sem sabor
Retire a polpa dos maracujás e misture-a com o suco de garrafa e o açúcar. Leve ao fogo e deixe ferver. Retire do fogo e acrescente a gelatina. Mexa até dissolver. Deixe esfriar
Calda de frutas vermelhas
500 g de frutas vermelhas (comprar na seção de frutas congeladas de supermercados que trabalham com importados)
2 ou 3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de raspas de limão ou laranja
Levar ao fogo por 20 minutos mexendo com cuidado para não estragar as frutas. Deixe esfriar ou sirva ainda quente com sorvete de creme.
Calda de caramelo
100 g de açúcar
3 colheres de sopa de água
300 g de creme de leite fresco
Faça um caramelo com a água e o açúcar. Junte o creme de leite aquecido e leve novamente ao fogo. Deixe ferver até derreter o caramelo, mexendo de vez em quando.
Bom proveito.

Caldeirada de Frutos do Mar

- Culinarista: Isabel de Carvalho

Ingredientes:

- 01 maço de salsinha picada
- 06 tomates
- 03 pimentões verdes
- 04 cebolas
- 01 lata de palmito
- 250 gr de azeitonas verdes
- 06 ovos
- 200 gr de posta de peixe (cação, robalo ou pescada)
- 250 gr de bacalhau lavado
- 250 gr de carne de siri desfiada
- 250 gr de mexilhões
- 500 gr de lulas
- 500 gr de camarões
- 250 gr de vongole

Modo de Preparo:

- Pique a salsa, a cebola, os tomates e os pimentões e reserve.
- Em seguida passe separadamente no triturador ou máquina de moer, os palmitos, o bacalhau e os peixes, reservando-os em diferentes recipientes.
- Limpe as lulas e corte-as em rodela, juntando os camarões e os mexilhões.
- Coloque a carne de siri em um escurador e retire as possíveis cascas.

- Reserve juntamente com o vongole.
- Em uma panela grande refogue a cebola, os tomates, a salsa e os pimentões no azeite.
- Em seguida acrescente a carne de siri, o bacalhau e o peixe.
- Quando o líquido estiver bem reduzido, tomando cuidado para não secar, coloque as 06 gemas e misture.
- Pata as claras em neve e também as adicione misturando bem.
- Aguarde por alguns minutos e apague o fogo.
- Sirva com arroz branco.

Caldeirada do Gordinho

Esta receita deve ser acompanhada de pirão e arroz branco.

- 2 kg de cação em postas
- 500gr. de camarão pequeno (limpo)
- 150gr. de anéis de lula
- 1 cebola inteira cortada em rodela finas
- 3 pimentões amarelos cortados em rodela finas
- 1 cabeça de alho médio bem picadinho
- 4 tomates sem pele cortados em rodela
- 1 vd. de leite de coco
- salsinha a gosto
- 250gr de farinha de mandioca fina
- 2 tabletes de caldo de galinha
- sal a gosto
- pimenta a gosto

Lavar o peixe com suco de limão e deixar reservado por 1 hora, depois passar o peixe pela farinha de trigo e fritar levemente em óleo (para deixar o peixe mais firme), depois separar uma posta e cozinhar em um litro de água, enquanto o peixe ferve pegar um tacho fundo e colocar azeite de oliva até cobrir o fundo e colocar o alho picado e depois colocar as postas de peixe o tomate, o pimentão e a cebola em camadas intercaladas, a ultima camada deverá ser de pimentão, depois colocar o camarão e a lula por cima e despejar o leite de coco, depois levar em fogo alto e deixar o azeite fritar um pouco. Pegue o peixe que estava fervendo e coloque junto dos outros e despeje a água fervida no tacho, deixe cozinhar por mais ou menos 40 minutos, desligar a panela e reservar a caldeirada, com uma concha retirar quase todo o molho e colocar em outra panela com fogo baixo e mexer ate levantar fervura, depois vá acrescentado aos poucos a farinha de mandioca e continue mexendo até ter consistência de pirão, servir a caldeirada no próprio tacho e o pirão em uma tigela de barro e com arroz branco para acompanhar.

Caldo de frango

O caldo de frango é a base para uma variedade de sopas, desde a de aspargos, até a nossa simplíssima canja. Esta receita que lhe passo é bem

fácil. Existem outras mais complicadas, mas me parece que você quer coisas básicas.

Caldo de frango

Ingredientes:

- pedaços de galinha ou frango
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- salsa picada
- 2 folhas de salsão por litro de água
- sal
- água
- 1 cenoura picada

Coloque tudo num caldeirão ou panela de bom tamanho e deixe ferver por cerca de 40 minutos a uma hora. Dependendo de para que precisa do caldo, isto é, se não precisar usar a carne, somente o caldo, use apenas a carcaça do frango, os pedacinhos desprezados, como costelas, pés, pescoço, etc. No caso de uma canja, por exemplo, pode colocar o frango inteiro e desfiá-lo depois.

Caldo de mandioca

Cybercook

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho amassados
- 1 xícara de cebola ralada
- 1 colher de sobremesa de purê de tomate
- 200 g de mandioca já cozida e liqüidificada
- 1 xícara de água
- 3 xícaras de leite
- 1/2 de xícara de camarão seco (baiano) sem casca, picado miúdo ou processado
- coentro picado a gosto

Refogue o alho e a cebola no azeite, até a cebola ficar transparente. Acrescente o purê de tomates e mexa mais um pouco. Junte a água, o leite e a mandioca. Ferva até engrossar. Sirva polvilhada com o camarão e o coentro.

Caldo de mandioca

- Cecília Biju - fone: 297 11 68

- 500 g de mandioca já descascadas, cozidas e espremidas
- 50 g de bacon picadinho
- 3 gomos de lingüiça toscana desmanhada
- 4 colheres de sopa de óleo
- ½ xícara de chá de cebola picadinha
- 4 dentes de alho amassados
- Sal e molho de pimenta a gosto
- Cebolinha verde picadinha para a hora de servir

Modo de preparar:

Numa panela aqueça o óleo já fritando o bacon até ficar crocante, retire o bacon e reserve. Na mesma gordura frite as lingüiças em fogo baixo, mexendo até estarem crocantes, retire e reserve junto com o bacon. Caso tenha uma quantidade excessiva de gordura retire um pouco, no restante refogue bem a cebola e o alho, junte a mandioca espremida e mais 1 ½ litro de água onde a cozinhou, verifique o sal e a pimenta. Deixe ferver até que fique um caldo bem espesso. Desligue o fogo e junte a lingüiça e o bacon, sirva imediatamente salpicando com bastante cebolinha verde.

Caldo de Mocotó Cybercook

- 1 pé de boi (mocotó)
- 1 limão
- 1 cebola
- 3 tomates
- 1 folha de louro
- sal e pimenta a gosto
- 2 dentes de alho
- cebolinha verde
- coentro

Lave bem o pé de boi, esfregando-lhe um limão. Deixe-o de molho, na água com limão por 20 minutos. Escorra e leve à panela de pressão com sal, água e a folha de louro. Cozinhe até que a carne esteja derretendo, saindo dos ossos. Tire os ossos, passe os pedaços maiores de carne no liquidificador (só deixe os bem miúdos), junte ao caldo e deixe esfriar. Leve à geladeira por umas duas horas. Tire toda a gordura que se concentra na parte superior do caldo.

Faça um refogado com alho, cebola e tomate. Junte o caldo endurecido do mocotó e tempere a gosto. Use bastante cebolinha verde. Deixe ferver por uns 20 minutos, acrescentando mais água. Junte o coentro a gosto (os baianos o usam aos montes) e deixe ferver mais uns dois minutos. Sirva com pimenta e limão à parte. Há alguma variação a respeito. Em alguns bares, o caldo é servido engrossado com farinha de mandioca e em outros, sem a mesma.

De qualquer modo, coma com bastante pimenta, à moda do Norte.

Caldo de Mocotó

- 1 pé de boi (mocotó)
- 1 limão
- 1 cebola
- 3 tomates
- 1 folha de louro
- sal e pimenta a gosto
- 2 dentes de alho
- cebolinha verde
- coentro

Lave bem o pé de boi, esfregando-lhe um limão. Deixe de molho, na água com limão por 20 minutos. Escorra e leve à panela de pressão com sal e a folha de louro. Cozinhe até que a carne esteja derretendo. Tire os ossos, passe os pedaços maiores de carne no liquidificador (só deixe os bem miúdos) e deixe esfriar. Leve à geladeira por umas duas horas. Tire toda a gordura que se concentra na parte superior do caldo. Faça um refogado com alho, cebola e tomate. Junte o caldo endurecido do mocotó e tempere a gosto. Use bastante cebolinha verde. Deixe ferver por uns 20 minutos, acrescentando mais água. Junte o coentro a gosto (os baianos o usam aos montes) e deixe ferver mais uns dois minutos. Sirva com pimenta e limão à parte.

Caldo de sururu

- Cheff de cozinha: Leonel da Rocha

Ingredientes:

- 01 tomate maduro descascado e limpo
- 100 gr de amendoim fresco
- 01 cebola descascada e limpa
- 02 batatas cozidas sem casca
- 01 pimentão verde limpo
- 01 raminho de coentro
- 02 dentes de alho descascados e limpos
- 600 ml de leite de coco
- 60 gr de gengibre limpos e descascados
- 03 colheres de sopa de azeite de oliva
- sal a gosto
- pimenta do reino (se quiser)
- ½ copo de água filtrada
- ½ kg de sururu limpos e já batidos do liquidificador, deixando uns 100 gr de sururus inteiros

Modo de Preparo:

- bate-se todos os ingredientes no liquidificador e leva-se ao fogo brando até engrossar, aproximadamente 05 minutos e acrescenta-se os sururus inteiros, deixando-os cozinhar até ficarem macios.
- Está pronto para servir.

Calzone de Bacalhau

- Culinarista: Álvaro Rodrigues

Massa Fermentada

Ingredientes:

- 40 gr de fermento fresco para pão
- 01 colher de sobremesa de açúcar
- 01 colher de sobremesa de sal
- 02 ovos inteiros
- ½ xícara de chá de óleo
- 50 gr de manteiga sem sal
- ½ xícara de chá de água morna
- ½ xícara de chá de leite morno
- 500 gr de farinha de trigo (aproximadamente)

Modo de preparo:

- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes sendo a farinha de trigo por último e aos poucos, amassando e "rasgando" a massa até obter uma textura muito macia e homogênea.

- Deixe-a descansar até dobrar de volume abra com o rolo e aplique o recheio, pincele com ovo batido e aplique a cobertura de gergelim, orégano, queijo parmesão ou sementes de papoula.

- Leve ao forno a 200°C por 30 minutos ou até que estejam dourados.

Recheio:

- 300 gr de espinafre cozido e refogado com alho, azeite e temperos

- 300 gr de bacalhau demolhado e refogado com temperos a gosto

- 200 gr de queijo prato ralado grosso

- 03 tomates médios sem sementes, com a pele, picadinhos e temperados

- 300 gr de requeijão cremoso (de baldinho)

- ½ xícara de chá de parmesão ralado grosso

Montagem do Calzone:

- Abra a massa em dois ou três discos, coloque uma camada de bacalhau, espinafre, queijo prato, requeijão cremoso e tomates (bem espremidos) e parmesão ralado.

- Em seguida, feche como calzone e aperte muito bem as bordas, pincele com ovo batido e salpique queijo ralado ou algo de seu gosto e leve ao forno para assar.

Camafeu

- 1 lata de leite condensado

- 2 colheres de chocolate em pó

- 2 gemas

- 1 colher de manteiga

- 1 xícara de nozes trituradas

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar, faça bolinhas e passe no fondant (glaçúcar com pouco de leite frio, no fogo para dar a liga - ou encontra-se pronto). Decore com um pedaço de noz. A noz tem que ser colocada com o fondant ainda quente

Camafeus

250 g de nozes

100 g de amêndoas moídas

1/2 kg de açúcar

4 gemas

1 colher de sopa de água

Leve ao fogo brando até soltar da panela. Quando a massa estiver fria, modele os camafeus e coloque em cada um pedaços de nozes para enfeitar.

Camarão à chinesa light

- 1 colher de sobremesa de óleo de canola ou girassol
- 1/2 pimentão amarelo picado em tiras
- 1/2 pimentão vermelho picado em tiras
- 2 dentes de alho em fatias
- 600 g de camarões grandes limpos
- 1/2 xícaras de chá de saquê
- 2 xícaras de chá de ervilhas congeladas ou frescas, cozidas
- shoyu a gosto
- pimenta a gosto

Aqueça uma frigideira não aderente. Frite os pimentões e o alho no óleo por uns 3 minutos. Acrescente os camarões e continue a cozinhar, por mais 3 ou 4 minutos. Junte o shoyu, o saquê e as ervilhas. Deixe cozinhar, mexendo sempre até que os camarões estejam cozidos (mais ou menos 5 minutos).

Camarão à chinesa

- 1 colher de sopa de óleo de canola ou girassol
- 1/2 pimentão amarelo picado em tiras
- 1/2 pimentão vermelho picado em tiras
- 2 dentes de alho em fatias
- 400 g de camarões grandes limpos
- 1/2 xícaras de chá de saquê
- 2 xícaras de chá de ervilhas congeladas ou frescas, cozidas
- shoyu a gosto
- pimenta a gosto

Aqueça uma frigideira não aderente. Frite os pimentões e o alho no óleo por uns 3 minutos. Acrescente os camarões e continue a cozinhar, por mais 3 ou 4 minutos. Junte o shoyu, o saquê e as ervilhas. Deixe cozinhar, mexendo sempre até que os camarões estejam cozidos (mais ou menos 5 minutos).

Camarão à grega

- 1 kg de camarões
- 1 limão
- Alho, sal, coentro, óleo, ovos, farinha de trigo e farinha de rosca

Limpe os camarões crus e tempere com alho, sal, coentro e limão, deixando repousarem, assim temperados, por algum tempo. Quase à hora de servir, retire os camarões do tempero, escorra bem e enxugue bastante. Passe na farinha de trigo, nos ovos mexidos e, finalmente, na farinha de rosca. Comprima com as mãos para ajudar o empanado. Frite em bastante óleo.

Sirva com Arroz à grega e Molho tártaro

.

Camarão `a Ines

3kg de camarão VG
3kg de camarão médio
1kg de camarão pequeno
2.5kg de tomate maduro
orégano
sal
cheiro verde
3cx de catupiry

Para o molho de tomate: Apurar o caldo das cabeças e cascas dos camarões. Cozinhar os tomates, liquidificar e passar em uma peneira.. Em fogo médio, juntar o caldo de camarões, o purê de tomate, orégano, sal, cheiro verde e os camarões pequenos.

Fritar os camarões grandes e médios no azeite de oliva e alho.

Montar em 2 camadas em um pirex grande: catupiry, camarão médio e grande, molho de tomate, e colocar pra gratinar com queijo ralado.

Camarão africana

- Isaias Fialho

Modo de preparar

1. Refogue o camarão, junto com a cebola, alho e azeite de dendê, coloque a páprica picante e o pimentão vermelho cortado e, cubos, deixar apurar, tempere com sal e a pimenta malagueta a gosto.

2. Xerem de milho e feijão verde com leite de coco (p/ 4 pessoas) cozinhe o feijão verde junto com o xerem refogando com alho, cebola e cheiro verde, depois acrescente o leite de coco, tempere com sal a gosto.

Arroz com castanhas (p/ 4 pessoas)

Refogue as castanhas junto com a cebola e o óleo de milho, acrescente o arroz e deixe cozinhar

Camarão ao creme de queijo Micro

500 g de camarões médios
50 g de margarina
1 lata de creme de leite com soro
¼ de xícara de conhaque
3 colheres de sopa de cebola ralada
1 copo de requeijão
1 colher de sobremesa de mostarda
50 g de queijo parmesão ralado
1 colher de sobremesa de mostarda
sal e pimenta a gosto
1 saquinho de Hondashi
farinha de rosca para polvilhar

Leve o camarão sem casca por 6 minutos em PA (potência alta) e mexa na metade do tempo. Escorra. Coloque em uma travessa alta a cebola, conhaque, sal, pimenta e o tempero Hondashi. Misture bem. Ponha pedaços de manteiga sobre ele todo.

Faça a parte o creme:

creme de leite

mostarda

requeijão

Misture estes ingredientes , jogue por cima dos camarões temperados e polvilhe com farinha de rosca. Leve ao micro para gratinar por 3 minutos em PA.

Camarão ao Dendê

Cybercook

- 1 Kg de Camarões médios frescos
- 2 cebolas médias picadas
- 4 dentes de alho grandes
- 1 colher de café de coentro em pó
- 1 colher de café de cominho moído
- 1/2 colher de sobremesa de curry apimentado
- 2 colheres de sopa de estragão
- 2 colheres de sopa de manjerona
- salsa e cebolinha verde à vontade
- 1 colher de sobremesa de pimenta tipo Taco (ou o quanto desejar)
- 1 caixa de polpa de tomate
- 2 colheres de sobremesa de leite de coco em pó
- 100 ml de dendê
- sal a gosto

Descasque os camarões e reserve coloque o dendê na panela e frite o alho e a cebola (se necessário, adicione um pouco de óleo de girassol ou milho) coloque os camarões e deixe até que fiquem rosados, sem fritar muito adicione os temperos (manjerona, cominho, coentro, estragão etc.). Mexa até que estejam bem misturados ao camarão coloque a polpa de tomates e deixa levantar fervura com a água que solta do camarão Adicione água até que tenha a quantidade de molho desejada pulverize o coconut sempre mexendo, até que fique bem misturado deixe ferver por mais uns 2 ou 3 minutos e pronto. Se preferir um molho mais grossinho, adicione amido de milho. Sirva com arroz branco e enfeite-o com galhinhos de salsa. Para os que apreciam pimenta, adicionem a sua preferida. A malagueta combina muito bem com o sabor.

Camarão ao Purê

- Culinarista: Anka Popovik

Ingredientes:

- 01 kg de batatas cozidas e espremidas
- 01 lata de creme de leite
- salsa picada
- sal
- 01 dente de alho picadinho

Modo de Preparo:

- Amassar tudo e colocar metade no refratário, colocar o recheio e o restante do purê. (refratário untado).

Recheio:

- 04 colheres de sopa de azeite
- 01 cebola picada
- 03 tomates picados
- 500 gr de camarão
- sal e pimenta
- 01 xícara de chá de leite
- 03 colheres de sopa de farinha de trigo
- 01 vidro de leite de coco
- 01 lata de seleta de legumes
- queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo:

- Fritar a cebola no azeite, juntar os tomates, refogar e acrescentar os camarões, sal e pimenta.
- Deixar cozinhar por 5 minutos.
- Dissolver a farinha no leite e engrossar.
- Junte o leite de coco mexendo, adicione os legumes e deixe engrossar.
- Recheie o purê e polvilhe queijo ralado.
- Forno médio: + ou - 20 minutos.

Camarão com molho de gruyère

5 camarões grandes
 1/2 colher (sopa) de manteiga
 1 colher (sopa) de conhaque
 1/2 xícara de molho de gruyère
 sal e pimenta-do-reino

Risoto de espinafre

Doure o camarão na manteiga. Adicione o conhaque e flambe. Abaixar o fogo, acrescentar o molho de gruyère e deixar engrossar, mexendo sempre. Temperar com sal e pimenta-do-reino. Servir o camarão com molho de gruyère acompanhado de risoto de espinafre.

Para 1 pessoa

Molho de gruyère
 100 g de cebola picada
 100 g de manteiga
 400 g de queijo gruyère em pedaços
 200 g de queijo parmesão ralado
 800 ml de caldo feito com as cascas e cabeças de camarão
 sal e pimenta-do-reino
 50 ml de conhaque
 500 ml de creme de leite fresco

Refogue a cebola na manteiga. Junte o queijo gruyère, o queijo parmesão e o bisque de camarão. Misture e deixe ferver em fogo baixo até os queijos ficarem bem cremosos. Bata no liquidificador. Leve de volta à panela e tempere com sal e pimenta-do-reino. Adicione o conhaque e o creme de leite e cozinhe em fogo baixo até engrossar.

Camarão com requeijão (no microondas)

Cybercook

- 500 gramas de camarão médio limpo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola média picada
- 1/4 de xícara de chá de catchup
- 200 gramas de requeijão
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1/4 de xícara de chá de leite

Ponha a manteiga e a cebola em um recipiente refratário e leve ao microondas por 3 minutos na potência máxima. Junte os camarões. Tampe o recipiente e volte ao forno por 3 minutos, potência máxima. Rearranje os camarões durante o cozimento. Acrescente o catchup e o requeijão e volte ao forno por 2 minutos, na potência máxima.

À parte dissolva o amido de milho no leite e acrescente aos camarões. Leve ao forno por 4 minutos, potência máxima, para o molho engrossar. Mexa uma vez durante o cozimento. Sirva com arroz branco.

Camarão de Cannes

Cybercook

- 1/2 quilo de camarão sem casca
- 1 cebola grande ralada
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de sopa de mostarda francesa
- sal
- pimenta do reino
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 gema

Lave e tempere o camarão com sal e pimenta do reino. Reserve. Bata o creme de leite com a mostarda e a gema para incorporar bem e homogeneizar.

Em uma panela média doure a farinha de trigo com uma colher de manteiga, mexendo bem. Junte o vinho branco, sem parar de mexer, para obter um molho aveludado. Acrescente então a mistura de creme de leite, mostarda e gema, misture e cozinhe por cinco minutos, sem parar de mexer. Reserve. Em uma frigideira, refogue a cebola ralada com a manteiga restante por cinco minutos. Junte o camarão, frite rapidamente, revolvendo por cinco minutos e vire por cima o creme quente, juntando mais um pouco de sal e pimenta do reino.

Ferva por mais cinco minutos em fogo muito brando e sirva com arroz branco à parte.

Camarão empanado

- Benjamim Abrahão

1a. Parte

- 20 camarões médios
- 1 litro de água
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 2 tomates picados
- 100 g de margarina
- Sal, salsinha e demais temperos a gosto
- 4 gemas
- 300 g de farinha de trigo

2a. Parte

- Óleo para fritura
- Ovos e farinha de rosca para empanar-los

Modo de preparar

Refogue na margarina: a cebola, o alho, o tomate, o sal, a salsinha e demais temperos. Coloque os camarões e a água. Cozinhe e reserve o caldo. Leve o caldo ao fogo, e quando estiver fervendo, incorpore as gemas e a farinha de trigo, formando um creme. Após tudo pronto, espere esfriar um pouco e empane os camarões. Passe-os pelo ovos batidos e em seguida pela farinha de rosca. Após tudo pronto, frite-os em óleo quente.

Camarão na moranga

Ingredientes

- 1 moranga média
- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite
- 2 colher de sopa de margarina
- 1 kg de camarão médio
- Sal a gosto
- Suco de 1 limão
- Camarões grande para enfeitar a moranga

Modo preparo da moranga

Tire 1 tampa da moranga, retire as sementes e leve ao microondas de 10 à 15 minutos em potência alta.

Preparo do recheio

1. Temperar os camarões com sal e limão, levar no microondas de 5 à 7 minutos em potência média.
2. Retire do microondas e acrescente a margarina e o creme de leite.
3. Recheie a moranga e volte para o microondas por 3 minutos em potência alta.
4. Decore e sirva.

Manezinho pelado (prato típico de Goiânia)

Palmira Onofre

Ingredientes

- 1 prato fundo de mandioca ralada crua
- 1 prato raso de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga
- ½ copo de óleo
- ½ prato de queijo ralado
- 4 ovos

- 200 ml de leite de coco

Modo de preparar

Misture tudo muito bem e coloque em forma untada. Leve para assar por mais ou menos 1 hora.

Camarão Gratinado para Festa

INGREDIENTES:

1 5kg de camarões-rosa grandes; sal pimenta e limão a gosto; 2 dentes de alho amassados; 3 colheres (sopa) de manteiga; 6 colheres (sopa) de farinha de trigo; 4 xíc.(chá) de leite fervente; 1 xíc.(chá) de champanhe ou vinho branco seco; 300gr de cogumelos pequenos; 5 gemas; 2 latas de creme de leite sem soro; 400gr de queijo prato ralado; 1 colher (sopa) de azeite de oliva.

MODO DE FAZER:

Limpar e temperar os camarões com o sal a pimenta o limão e o alho. Deixe descansar por 30 minutos. Após este tempo cozinhe em água fervente por apenas 2 minutos retire e corte-os ao meio. Reserve.

Numa panela derreta a manteiga junte a farinha e refogue mexendo sempre com a colher de pau por cerca de 3 minutos. Acrescente o leite aos poucos mexendo sempre até a mistura ficar cremosa (como molho branco). Junte agora o vinho e os cogumelos mexendo até obter um creme bem consistente. Retire do fogo acrescente as gemas o creme de leite sal e pimenta.

Reserve.

Unte um refratário com manteiga e alterne camadas de camarão / creme / queijo terminando com creme / queijo. Leve ao forno pré-aquecido para gratinar.

Se quiser refogue no azeite camarões inteiros e use para a decoração.

Este prato é imperdível...

CAMARÃO NA PERA

- entrada

Preparar o camarão já descascado e limpo. Temperar com alho, sal, pimenta do reino, limão e coentro a gosto. Deixar descansar por 1 hora.

Na panela dourar 1 cebola grande bem ralada no azeite virgem, despejar o camarão e refoga-lo muito bem e deixar cozinhar. Depois de cozido colocar um copo grande de leite com 2 colheres de sopa de farinha de trigo. Cozinhar até virar um creme. Reservar.

Cortar as pêras ao meio, tirar as sementes deixando um pouco da polpa. Rechear com o creme de camarões já reservado, bater as claras em neve, colocar por cima do creme e salpicar queijo suíço ralado grosso.

Levar ao forno médio até a pêra amolecer e o queijo dourar.

Camarão no espeto

- Abguar Ferreira (Anão)

- 6 camarões pistola
- ½ copo de chop, vinho branco ou cerveja
- 1 colher de sopa de páprika espanhola
- ½ copo de conhaque
- 5 a 6 dentes de alho
- ½ copo de óleo vegetal
- 2 envelopes de tempero
- Sal a gosto
- 2 limões cravo

Modo de preparo

Misture todos os temperos e pincele os camarões já no espeto.

Deixe 5 minutos assando na brasa.

Camarão tropicalíssimo

- Géssio da Silva

- 1 k de camarão pequeno
- 2 limões
- 1 dente de alho
- 1 cebola pequena
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de catchup
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 10 g de açafrão
- 100 g de margarina
- 1 abacaxi
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de milho verde com caldo

Modo de preparo

Tempere o camarão cru com limão e sal. Corte o abacaxi no sentido do comprimento inclusive a coroa, tire a polpa do abacaxi e guarde. Coloque em um panela a manteiga, o alho, a cebola, os camarões e misturar com colher de pau. Acrescentar os restantes do ingredientes e por último a polpa de abacaxi.

Colocar os camarões dentro do abacaxi.

Sirva com arroz branco.

Camarões à baiana

Cybercook

- 1 quilo de camarões grandes
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola pequena ralada
- sal
- suco de ½ limão pequeno e cheiro verde
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de azeite de dendê ou 2 colheres de sopa de manteiga
- 6 tomates grandes, batidos no liquidificador

- 1 xícara de chá de leite de coco
- 1 lata de creme de leite
- coentro a gosto

Limpe os camarões e deixe-os nos temperos (sal, alho, cebola ralada, limão) para tomar gosto. Leve ao fogo o azeite, com o azeite de dendê, junte os camarões e deixe dourar bem. Acrescente os tomates, o leite de coco e deixe no fogo, em panela tampada, por mais 15 minutos. Junte o coentro. Adicione o creme de leite, misture bem e retire do fogo. Querendo o prato "quente", ou seja, mais apimentado, coloque pimenta esmagada, ao temperá-lo.

Rendimento: 4-6 porções

Camarões a Laka

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 01 kg de camarões grandes limpos (conservar o rabinho)
- 03 colheres de sopa de manteiga
- 02 colheres de sopa de azeite
- 02 xícaras de chá de maçãs descascadas e cortadas em cubos
- 80 gr de cogumelos (conserva)
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 01 lata de creme de leite
- ¼ de xícara de chá de "cognac"
- 80 gr de chocolate branco ralado

Modo de preparo:

- Aqueça a manteiga e o azeite em uma frigideira grande e refogue rapidamente o camarão.
- Retire e mantenha aquecido.
- Junte as maçãs e os cogumelos à frigideira.
- Refogue por 03 minutos, polvilhe com a farinha e cozinhe por mais 02 minutos em fogo baixo.
- Acrescente o creme de leite, o "cognac", aqueça, mas não deixe ferver, misture o chocolate e espere incorporar ao creme.
- Despeje sobre os camarões e sirva.

Rendimento: 04 porções

Camarões ao molho caribenho

- Culinarista: Álvaro Rodrigues

ingredientes:

- 01 kg. de camarões médios ou grandes limpos e temperados a gosto e passados rapidamente pela manteiga.

molho caribenho:

- 02 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 02 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 01 cebola média picadinha
- 01 copo do caldo do cozimento dos camarões
- 01 copo de creme de leite fresco
- 200 g. de requeijão cremoso
- 01 colher (café) de curry

- sal e pimenta branca a gosto
- 01 colher (sopa) de salsinha verde picadinha
- 02 colheres (sopa) de conhaque (para flambar)

modo de preparar

- refogue a cebola na manteiga, junte a farinha de trigo e mexa até que esteja dourada. junte o creme de leite e o caldo de camarão de uma só vez mexendo sempre até obter um creme. desligue o fogo e junte os demais ingredientes, misturando tudo muito bem. em seguida, acrescente os camarões passados pela manteiga, coloque num refratário e salpique os demais ingredientes.

demais ingredientes:

- 01 xícara (chá) de abacaxi fresco picadinho e cozido
- 01 xícara (chá) de damascos turcos (doces) cozidos
- 200 g. de requeijão cremoso
- 100 g. de amêndoas laminadas

montagem do prato:

- misture o abacaxi e os damascos picados ao creme de camarões, coloque num refratário e salpique o requeijão e as amêndoas laminadas por cima. leve ao forno a 200° c até que esteja levemente dourado. é delicioso!!!
- sirva com arroz branco e salada verde.

Camarões da Prima Vera

Cybercook

- 1 quilo de camarões frescos
- 2 dentes de alho picados
- suco de limão
- pimenta do reino
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola ralada
- 7 colheres de sopa de vinho branco seco (1 cálice)
- 4 tomates batidos no liquidificador e passados por peneira
- 1 colher de sopa de catchup
- sal
- 1 lata de creme de leite

Limpe os camarões, tempere-os com alho picado, sal e pimenta do reino e deixe neste tempero por 20 minutos. Refogue na manteiga a cebola e os camarões. Adicione o vinho, os tomates, o catchup, sal a gosto e deixe em fogo brando até obter um molho grosso. Por último junte o creme de leite e deixe esquentar bem, sem ferver. Sirva com o seguinte creme:

- 5 xícaras de chá de leite
- 5 colheres de sopa de maizena
- 1 vidro de leite de coco
- 1 cubinho de caldo de peixe

Bata todos os ingredientes do creme no liquidificador e leve ao fogo mexendo sempre, até engrossar. Despeje forminhas molhadas e desenforme depois do frio.

Rendimento: 6 porções

Camarões divinos

- 1 kg de camarões grandes
- suco de meio limão
- 4 colheres de sopa de salsa picada
- sal e pimenta do reino a gosto
- 3 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de manteiga

Creme:

- 500g de queijo prato picado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de café de vinho branco seco
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de ketchup
- pimenta ou a gosto.

Tempere os camarões com o limão, alho, sal, pimenta e salsa. Deixe por 15 minutos. Seque-os. Refogue-os na manteiga por 10 minutos em uma frigideira grande, ou aos poucos, para não juntar água e reserve. Derreta o queijo na manteiga, em fogo baixo, retire e misture os outros ingredientes e volte ao fogo para esquentar, sem ferver. Junte os camarões quentes e sirva.

Se quiser fazer antes e deixar pronto, coloque os camarões e o molho num refratário. Na hora de servir, leve ao forno pré aquecido. Guarneça com salsa picada e polvilhe páprica, se gostar.

Canapés de Salmão Defumado Mimosa

- Cheff de cozinha: Léo Filho & Amaury Jr.

Ingredientes:

- 150 gr de salmão defumado
- 10 torradas de pão de forma
- 02 colheres de sopa de manteiga
- 06 ovos cozidos
- 02 galhos de salsa picada

Modo de preparo:

- Passe manteiga no pão de forma, coloque as fatias de salmão defumado, coloque gemas e claras de ovos passadas na peneira e salsa picada e corte no formato dos canapés.

Canapés decorados: tomate com anchovas no pão de forma com manjerição

Ingredientes:

- 04 fatias cortadas de pão de forma
- 02 colheres de sopa de maionese
- 01 vidro pequeno de anchovas
- 01 galho de manjerição
- 04 tomates cereja

Modo de preparo:

- Pães de forma cortados (redondos), tomate cereja em rodela sobre o pão de forma com uma tira de anchovas, um pingo de maionese e uma folha de manjerição

Canapés no pão de forma com creme moscovita

Ingredientes:

- 20 gemas de ovos cozidas
- 10 fatias de pão de forma
- 05 colheres de sopa de maionese
- 03 colheres de sopa de manteiga
- sal a gosto
- pimenta branca a gosto

Creme moscovita

Modo de preparo:

- Pegar as gemas, passar na peneira, bater a maionese, a manteiga, o sal e pimenta branca. Colocar em um saco de confeiteiro com bico frisado e decore sobre os pães cortados. Decore com pimentão verde e vermelho.

Canelloni ao requeijão e espinafre

Massa:

400 g de farinha de trigo
4 ovos

Recheio:

12 fatias finíssimas de queijo
200g de ricota
200g de requeijão
25g de farinha branca
70g de queijo ralado
300g de espinafre
50g de manteiga
1/4 de litro de creme de leite
pimenta em grão e sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o espinafre e passe-o pelo espremedor de verduras. Coloque em uma terrina o espinafre, a ricota, o requeijão a pimenta e o sal. Derreta 30 g de manteiga e junte a farinha o sal e acrescente aos poucos o creme de leite. Retire do fogo e acrescente o queijo ralado. Mexa bem. Recorte 12 quadradinhos de massa de 12cm cozinhe-os em água fervente escorra-a. enxugue-os, cubra-os com fatias de queijo no centro de cada quadrado e coloque um pouco de recheio espalhando

bem, nivelando-os com a espátula , enrole cada quadrado de modo a obter um canelloni. disponha-os em uma forma refratária untada com manteiga, cubra-os com o molho e queijo ralado e a manteiga. leve-os ao forno para gratinar.

PORÇÃO PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARO:2HS

Canellonni delícia

- Laka Brandão

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de água

Obs. Se desejar, pode usar massa pré cozida a venda em supermercados.

Massa

Recheio

- ½ k de ricota fresca passada pela peneira ou espremedor de batatas
- Algumas colheres de creme de leite para dar cremosidade
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- Sal a gosto
- 60 g de nozes picadas sem casca (mais ou menos)
- Tomates secos em azeite bem picados (a vontade)
- Folhas de manjerição (opcional)

Misture tudo muito bem e recheie as massas

Molho delícia

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa rasas de cebola ralada
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de queijo rock fort amassado
- Noz moscada a gosto
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo

Refogue a cebola na manteiga e no azeite. Junte o leite e deixe ferver, junte o queijo rockfort e deixe dissolver. Junte o creme de leite com a maisena dissolvida. Deixe espessar, desligue o fogo e em seguida junte a noz moscada. Corrija o sal. Coloque sobre os canelonis, polvilhe com parmesão e leve em forno previamente aquecido.

Canelone ao Molho Branco

Ingredientes

- 1 pacote de massa para lasanha
- 300 gr de presunto magro
- 300 gr de queijo muzzarella
- Para o molho branco
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 700 ml. de leite
- sal a gosto

Modo de Preparo

Corte as massas de lasanha ao meio e enrole cada uma com uma fatia de queijo e uma de presunto, colocando-as em uma forma refratária untada com margarina.

Despeje o molho branco e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até que fique gratinado.

Modo de Preparo do molho branco

Derreta a margarina, retire a panela do fogo e acrescente a farinha. Junte o leite aos poucos, mexendo bem para que a mistura se torne uniforme. Volte a panela ao fogo e mexa sem parar até ferver.

Obs: Esta é uma das receitas mais apreciadas aqui em casa. É muito saborosa e de rápido preparo.

Canelone de Espinafre A Bolonhesa

- Anka Popovik

- 1 maço de espinafre cozido e picado
- 1 colher (sopa) de óleo
- 100 g. De bacon picado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 xícara de chá de leite
- 2 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 gema
- Sal e pimenta à gosto
- 1 cx. De canelone (cozido em água e sal)

Modo de preparar

Fritar o bacon, juntar a cebola, o alho e acrescentar o espinafre.

Disolver a farinha de trigo e a gema no leite juntar e cozinhar bem.

Espere esfriar. E recheie o canelone

Molho

- ¼ xícara (chá) de óleo
- 2 cebolas picadas
- 3 dentes de alho picado
- 500 g de carne moída
- 1 kg de tomate maduro ou 2 latas de molho de tomate
- 1 folha de loro
- Salsa a gosto
- Sal e pimenta
- Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparar

Fritar bem a cebola, o alho e a carne moída. Juntar a salsa e o loro e cozinhar.

Canelone Note Anote

Laka Brandão

- Massa para canelone
- ½ k de ricota fresca passada pela peneira ou espremedor de batatas
- Algumas colheres de creme de leite para dar cremosidade
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- Sal a gosto

- 60 g de nozes picadas sem casca (mais ou menos)
- Tomates secos em azeite bem picados (a vontade)
- Folhas de manjeriço (opcional)
- Misture tudo muito bem e recheie as massas

Molho delícia para massas

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa rasas de cebola ralada
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de queijo rock fort amassado
- Noz moscada a gosto
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo

Refogue a cebola na manteiga e no azeite. Junte o leite e deixe ferver, junte o queijo rockfort e deixe dissolver. Junte o creme de leite com a maisena dissolvida. Deixe espessar, desligue o fogo e em seguida junte a noz moscada. Corrija o sal. Coloque sobre os canelons, polvilhe com parmesão e leve em forno previamente aquecido.

Caneloni de berinjela

- Aparecida Rita - fone: 692.96.24

- 2 berinjelas grandes
- Sal a gosto
- ½ xícara de chá de óleo

Recheio

- 250 g de ricota passada por peneira
- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
- ½ xícara de chá de creme de leite
- ½ xícara de chá de nozes picadas
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de orégano
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 dente de alho amassado

Para o molho

- ½ k de tomates maduros ou 3 xícara de chá de molho pronto
- Sal
- Pimenta do reino
- Orégano
- 1 raminho de alecrim
- Queijo parmesão ralado para gratinar

Canjiquinha com Costelinha de Porco

- Professora e Culinarista: Elza Nunes

Ingredientes:

- 200 gr de canjiquinha

- 500 gr de costelinha de porco
- suco de 01 limão
- ½ concha de gordura de porco
- 03 dentes de alho amassados
- 01 cebola média ralada
- 01 colher das de sobremesa de urucum
- sal a gosto
- água (o necessário)
- cheiro verde para decorar

Modo de Preparo:

1ª etapa:

- Lavar, escorrer e cozinhar somente em água, a canjiquinha.
- Reservar.

2ª etapa:

- Ferver a costelinha em água e limão. Escorrer, lavar e reservar.

3ª etapa:

- Refogar a costelinha usando a gordura de porco, o alho, a cebola, o sal e o urucum.
- Deixá-la fritar até alourar.
- Pingar água aos poucos.
- Quando a costelinha estiver quase cozida, colocar por cima a canjiquinha que já estava cozida.
- Terminar o cozimento para pegar gosto e acertar o tempero.
- Servir com arroz e couve ou como caldo. Decorar com cebolinha verde.

Cannelloni de Bacalhau

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

150 g de bacalhau da Noruega (seco desfiado)
 1 folha de massa de lasanha cozida de 12cm x 15cm
 50g de manteiga
 2 colheres de alho-poró em juliana
 2 colheres de pleurottes (shimeji) em juliana
 50g de parmesão ralado
 50ml de leite de coco integral
 50g de coco ralado
 1 copo de vinho branco seco
 2 folhas de manjerição roxo
 1 talo de alho-poró cortado em 4 pedaços chanfrados
 2 mini tomates (tomate-cereja)
 50ml de creme de leite fresco

Modo de preparar:

Refogar na manteiga o bacalhau, o alho-poró e os pleurottes (shimeji) em juliana, a metade do parmesão.
 Rechear a folha de lasanha e enrolar. Reservar no forno.
 Puxar os pedaços de alho-poró no vinho branco seco e reservar quando eles estiverem macios.
 Reduzir a sobra do vinho branco com leite de coco integral, o creme de leite e o restante do parmesão.

Colocar o cannelloni num prato refratário e cobrir com o molho, salpicar com o coco seco e ralado e gratinar com maçarico.
Enfeitar com as folhas de manjerição, o tomate-cereja e os pedaços de alho-poró chanfrados em volta

Canudinho do barulho

- Miriand Teixeira

Ingredientes

- 1 caixa de requeijão cremoso
- 1 lata de milho verde
- 1 caixa de creme de leite
- Canudinhos de massa folhada (pronto)
- Tempero a gosto

Modo de preparar

Misture todos os ingredientes e recheie os canudinhos.

Canudinho doce ou salgado

(recheio a escolher)

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes: (massa)

- 500 gr de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de óleo
- 01 ovo inteiro
- 01 cálice de pinga
- 01 xícara de chá de água (mais ou menos), misturada com 01 colher de chá de sal

modo de preparo:

- em um recipiente junte a farinha de trigo, o óleo, o ovo a pinga.
- e vá colocando a água aos poucos mexendo bem até que fique uma massa que desgrude da mão.
- deixe descansar por 10 minutos, abra a massa com um rolo ou máquina de macarrão, corte em tiras e cubra a forma dos canudinhos apertando bem.
- leve para fritar em óleo moderado.
- retire e deixe escorrer no papel guardanapo.

recheio de coco:

- 02 xícaras de chá de açúcar
- 01 xícara de chá de água
- 03 cravos
- 100 gr de coco ralado fresco

modo de preparo:

- leve ao fogo a água, o açúcar e deixe ferver fazendo uma calda grossa.
- quando a calda estiver grossa, jogue o coco e o cravo. e deixe apurar.
- depois é só rechear os canudinhos.

rendimento: 80 canudinhos

Como montar nega maluca

- 500 g de chocolate derretido
- 1 pacote de biscoito doce quebrado

- 50 g de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparar

Derreter o chocolate e misturar o restante dos ingredientes, montar em forma redonda de 18 a 20 cm de diâmetro untada e levar para gelar por 30 minutos ou até endurecer.

Modo de preparar

1. Desenforme e decore com:
2. Carinha de boneca
3. Cabelo de fios de ovos
4. Olhinhos de coco
5. Boquinha de chiclete

Capeletti a Bella Cucina

- Culinarista: Sinésio Lellis

Ingredientes:

- 550 gr de capelleti pré cozido

Molho:

- 500 gr de tomates frescos (picadinho)
- 100 gr de filé mignon picado e refogado na manteiga
- 30 gr de mussarela de búfala em pedaços
- 30 gr de manteiga comum
- 10 gr de queijo gorgonzola moído
- 01 colher de sopa de alho frito no óleo e reserva
- 01 colher de chá de orégano
- 01 colher de chá de manjerição moído
- 01 pitada de azeite de oliva
- sal a gosto

Molho

Modo de Preparo:

- Em uma frigideira, coloque os 500 gr de tomate picadinho, 20 gr (mais ou menos) ou 2 colheres de sopa de manteiga, 1 colher de sopa de alho, 1 colher de sobremesa de orégano.
- Ferver por 5 minutos e acrescentar 30 gr ou 1 xícara de chá de mussarela de búfala picadinha, mais 10 gr ou 1 colher de sopa de queijo gorgonzola moído, 1 colher de chá de manjerição, sal a gosto e 1 pitada de salsinha.
- Junte os 100 gramas de filé mignon picadinho e refogado na manteiga, ferver por mais 2 minutos e colocar sobre o capeletti pré-cozido (ao dente).

Rendimento: 02 porções

Capeletti cremoso

- culinaria: anka popovik

ingredientes:

- 300 gr de lingüiça calabresa ou de lombo

- 02 colheres de sopa de margarina
- 01 cebola picada
- 02 dentes de alho picados
- 01 lata de molho de tomate temperado
- ½ xícara de chá de vinho branco seco
- 01 lata de ervilhas
- ½ lata de creme de leite com soro
- ½ copo de requeijão cremoso
- sal á gosto
- 500 gr de capeletti cozido em água e sal
- queijo ralado

modo de preparo:

- em uma panela coloque a margarina, a lingüiça picada para fritar. junte a cebola, o alho, o molho de tomate, o vinho e cozinhe um pouco.
- acrescente a ervilha o creme de leite e o requeijão, retire do fogo. coloque o capeletti na travessa e espalhe o molho, polvilhe com queijo ralado e sirva.

Caponata de Verão

Indicada por: Itajaci da Cunha Caldeira

- 4 berinjelas grandes
- 2 cebolas grandes picadas
- 2 pimentões vermelhos cortados ao meio e fatiados
- 4 dentes de alho médios picadinhos
- 100 g de uvas passas brancas sem semente
- azeite de oliva
- óleo para fritar
- 5 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- sal
- pimenta do reino a gosto
- (se quiser pode colocar 1 pimenta dedo de moça s/ semente fatiadinha bem fino)
- sal a gosto

Corte a berinjela ao meio e dê 4 cortes longitudinais a cada metade. Fatie fino. Numa frigideira alta ou panela grande (de preferência tefal), ponha um fio de óleo e a berinjela, só acrescente mais óleo, aos pouquinhos, para ela ir fritando sem queimar. Não precisa dourar. Coloque as berinjelas fritas numa vasilha. Da mesma maneira frite as cebolas e depois de douradas coloque uma das colheres de vinagre balsâmico. Coloque as cebolas junto da berinjela. Idem os pimentões fritos da mesma maneira. Tempere tudo com os alhos, o restante do vinagre balsâmico, as passas, a pimenta do reino e o sal. Se quiser, para enriquecê-la, acrescente champignon fatiadinho e/ou castanha de caju ou nozes.

Deixar 2 dias na geladeira pegando gosto. Se for congelar, ponha menos sal e menos azeite, coloque em vasilhas apropriadas e congele depois dela esfriar. Esta receita suporta o congelamento sem alterar o sabor. Para

descongelar é só tirar do freezer um dia antes e colocar na geladeira até o momento de servir.

Cappeleti a Siciliana do Rubio

- 0,500 Kg Cappeleti
- 1 pé de escarola
- 1 xic. uvas passas branca
- 1 xic. amendoas ou pinolis
- 1/2 cebola
- 2 dentes de alho
- 1/2 copo suco de laranja
- azeite
- 1 xic. bacon picado ou pancheta
- parmezão ralado
- sal

cozinhe o cappeleti al dente e reserve
refogue em fogo brando no azeite a cebola picada e o alho amassado,
acrescente o bacon até dourar corte a escarola em tiras finas apenas a
parte tenra (seu miolo) junte ao refogado sem passar muito, acrescente as
uvas passas e as amêndoas
picadas e por ultimo acrescente o suco de laranja colocar sal a gosto e
juntar ao cappeleti e o mais importante servir logo após o preparo não
esqueça de polvilhar com parmezão ralado.
Obs: as uvas passas e a amêndoa devem ser postas em água fervente por 03
minutos
tirar a casca da amêndoa, e torrar levemente.

Capuccino com licor

Aqueça o leite e dissolva nele o Chocolate em Pó Garoto. Junte o café
ainda quente, o açúcar e retire do fogo. Acrescente o licor e despeje a
bebida em canecas ou xícaras individuais. Coloque um pouco de chantilly,
polvilhe com a canela em pó e sirva imediatamente.

O que eu preciso ter-

½ litro de leite, 4 colheres (sopa) de Chocolate em Pó Garoto , 1 xícara
(chá) de café forte, recém-coado, 2 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara
(café) de licor de cacau, 3 colheres (sopa) de chantilly, 1 colher (café)
de canela em pó

DICA: · Para manter as canecas aquecidas, encha-as com água fervente e
deixe-as assim até o momento de despejar o capuccino. · Você pode variar
esta bebida usando café solúvel na proporção de 1 colher (sopa) de açúcar
para 1 colher (café) de café solúvel. Bata a mistura na própria xícara
com gotas de água, até que se torne esbranquiçada e cremosa. Despeje o
chocolate fervente por cima e acrescente o licor. Sirva com chantilly,
canela e diga adeus ao frio!

CAQUI COM NOZES

Ingredientes:

1 xícara de açúcar cristal
6 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
Do caqui tire só a polpa, até inteirar uma xícara
1 colher de chá de bicarbonato
1 colher de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de noz moscada
1/2 colher de chá de canela
3/4 de xícara de nozes trituradas
2 colheres de chá de casca de laranja ralada
2 pitadas caprichadas de cravo em pó

Modo de Fazer:

Bata o açúcar e a manteiga.
Ponha um ovo de cada vez batendo sempre.
Bicarbonato: "O bicarbonato na polpa da fruta funciona como uma liga".
Acrescente o caqui no creme. Bata mais.
Misture agora todos os ingredientes secos em uma tigela: fermento, sal, noz moscada, canela, cravo em pó.
Depois tudo vai para batedeira. Ponha as nozes e a laranja e mexa.
Despeje a massa numa forma untada e salpique mais nozes.
No forno pré-aquecido deixe de 50 a 60 minutos.
A receita faz dois bolos.

Caracóis de frango com molho de mostarda - Fernando Camargo

Ingredientes

- 3 peitos de frango cortados em filé fino
- 150 g de presunto
- 150 g de manteiga mais ou menos
- Sal
- Pimenta do reino a gosto

Modo de preparar

Temperar os filés de frango e enrolar sobre a fatia de presunto prender com palito fritar na manteiga, depois de frito cortar no sentido da largura fazendo caracóis espalhe em uma travessa e reserve.

Molho

- A manteiga da fritura do frango
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 cebola média picada
- 500 ml de leite mais ou menos
- 4 colheres de sopa de mostarda

Modo de preparar

Fritar a cebola na manteiga, acrescentar a farinha de trigo e formar uma massa, e dissolver com o leite colocando aos poucos e por último

acrescente a mostarda e cubra com o frango com este molho quente. Servir com macarrão.

Caramelizar

4 copos de açúcar comum
4 copos de açúcar doçúcar granulado
4 copos de água
9 colheres de sopa de vinagre branco
9 colheres de sopa de cachaça

Deixe derreter em ponto de fio, vá mergulhando os docinhos e ponha em assadeira untada. Depois de pronto, ponha em cima uma flor.

Carangueijo Feliz na Cerveja (ou Siri) Cybercook

- 1/2 dúzia de caranguejos limpos e abatidos na hora
- 4 garrafas de cerveja
- 6 tomates sem pele
- 2 cebolas grande picadas
- 2 dentes de alho
- 2 pimentões vermelhos picados
- pimenta malaguetta a gosto
- 4 colheres de sopa de azeite
- sal a gosto.

Refogue em um panelão todos o ingredientes exceto os caranguejos, quando estiver refogado coloque as cervejas, quando este começar a ferver coloque os caranguejos, deixe cozinhar até apurar o molho. Além dos martelinhos, ponha o molho em molheiras individuais, e sirva com pão italiano.

Carnatzlach de Pessach Cybercook

- 1 quilo de carne moída
- 1 cebola grande
- 2 talos de salsão
- 1 pitada de pimenta malagueta
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta
- 2 ovos

Passe a carne na máquina duas vezes. Moa também os legumes e junte todos os ingredientes. Faça croquetes bem pequenos e asse em forno bem quente ou, se tiver, numa churrasqueira de carvão, até que fiquem dourados.

Carne Assada a Jato

- 1 colher de sopa de óleo
- 1.500g de lagarto
- 1 garrafa de cerveja preta (600ml)
- 2 latas de molho pronto de tomates

Em uma panela de pressão aqueça o óleo e doure a carne de todos os lados. Junte a cerveja e o molho. Tampe a panela e cozinhe em pressão por 45 minutos, ou até que a carne esteja macia. Retire da panela, fatie e sirva com o molho que sobrou da panela.

Carne Assada com batatas

Ingredientes

1 pedaço de lagarto ou coxão mole de + ou - 1,5 kg
Batatas cozidas ao dente (não muito moles), se forem grandes, cortá-las ao meio
2 cebolas fatiadas
2 dentes de alho picados
1 dente de alho amassado
1/3 de xícara de molho shoyu
1/3 de xícara de conhaque
Azeite ou óleo
Salsinha picadinha
Sal
Pimenta do reino (se gostar)

Modo de Preparo

Tempere a carne com o sal, pimenta, salsinha, um pouco de azeite, o alho amassado e deixe em uma vasilha por pelo menos umas 4 horas na geladeira. Coloque a carne em uma forma refratária e leve ao forno para assar. Vire-a de vez em quando para que asse por igual.
Frite o alho, a cebola, coloque o shoyu e uma pitada de sal. Acrescente um copo de água e deixe ferver por alguns minutos. Se desejar, pode engrossar o molho com um pouco de amido (dissolvido em água). Acrescente as batatas à carne já assada e regue com o molho. Conserve no forno por mais 10 minutos.
Sirva com arroz branco

Carne chique

- Lúcia Aguiar

Ingredientes

- 1 ½ kg de lagarto
- 1 garrafa de cerveja
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 3 colheres de sopa de óleo

- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho espremido
- 300 g de queijo provolone fatiado

Molho:

- 1 lata de creme de leite
- 200 g de cogumelo

Modo de fazer

Temperar o lagarto com sal, pimenta, alho, cebola e colocar metade da cerveja, deixar descansar por uma hora. Numa panela de pressão colocar o óleo e fritar a carne, virando para que doure todos os lados. Acrescentar aos poucos a cerveja em que o lagarto ficou de molho.

Deixar cozinhar com 1 litro de água até que a carne fique macia.

Corte a carne em fatias sem chegar até o final colocar intercalando o queijo provolone.

Na panela em que cozinhou a carne, coloque o restante da cerveja e desmanche uma lata de creme de leite, acrescente os cogumelos, em seguida despeje sobre a carne.

Leve ao forno médio por cerca de 15 minutos só para que o queijo derreta.

Carne com vinho tinto

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

ingredientes

- 01 kg de músculo
- 01 garrafa de vinho tinto
- 03 cebolas picadas
- 06 dentes de alho
- 03 cenouras picadas
- 01 alho poró em rodela
- 01 ramo de alecrim
- 04 grãos de pimenta
- 04 talos de salsão
- 300 gr de cebolinha em conserva
- 500 gr de champignon fresco
- 200 gr de bacon
- sal e pimenta a gosto
- 01 litro de caldo de carne

modo de preparo:

- coloque a carne picada em dados em uma marinada feita com o vinho, caldo, cenoura, salsão, alho poró, cebola, alho, alecrim, sal e pimenta.
- deixe de um dia para outro, retire e a carne da marinada e coloque em um escorredor.

- coloque óleo em uma panela e tire o bacon em cubinhos até ficar crocante. retire e reserve.

- coe o restante da marinada e reserve.

agora você vai usar 02 panelas:

- em uma refogue os vegetais coados da marinada; na panela em que fritos o bacon, frite os cubos de carne até adquirirem cor.

- coloque metade do líquido da marinada na panela com a carne e a outra metade na panela com os vegetais.

- deixe ferver, assim que levantar fervura abaixe bem o fogo e deixe cozinhar mais ou menos 2 horas.

- tanto o caldo dos vegetais, quanto da carne deverão estar muito reduzidos.

- peneire o conteúdo dos vegetais na panela da carne e deixe reduzir mais um pouco.
 - na hora de servir, junte a cebolinha, os champignons e deixe ferver mais 05 minutos.
 - acompanhe com arroz branco.
- obs: esta receita serve para 06 pessoas

Carne Crioula

Cybercook

- 1 kg de coxão duro em bifes
- 2 cebolas médias
- 2 tomates
- 1 pimentão vermelho
- cheiro verde picado
- 1 folha de louro
- 2 dentes de alho
- sal
- 1 garrafinha de cerveja preta
- algumas fatias de bacon
- azeitonas verdes
- óleo

Temperar a carne com sal, o alho amassado e o louro. Enquanto a carne descansa, prepare os temperos picados. Em uma panela de pressão por o óleo e ir colocando camadas de cebola, pimentão, cheiro verde, tomates e carne. Intercalar azeitonas e bacon. Repetir as camadas, despejar a cerveja e levar ao fogo por aproximadamente 30 minutos.

Carne de Panela

- Maria Aparecida
 - 1 k de lagarto
 - 1 colher de sopa de sal
 - 2 dentes de alho
 - 1 cebola picada
 - Pimenta a gosto
 - ½ xícara de chá de vinagre
- Deixe a carne de molho nesses temperos. Depois coloque panela de pressão. Cubra com água e deixe cozinhar por mais ou menos 50 minutos.

Viradinho de couve

- 1 maço de couve picadinha
- 1 xícara de chá de farinha de milho
- 1 cebola picadinha
- 1 tomate picado
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta vermelha em molho

Modo de preparo

Refogue a cebola, o alho e coloque a couve picada. Dê uma leve refogada e acrescente a farinha de milho.

Purê de mandioquinha

- 200 g de mandioquinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- ½ xícara de chá de leite
- Sal

Modo de preparo

Cozinhe a mandioquinha e passe pelo espremedor. Leve ao fogo e acrescente a manteiga o leite e o sal.

Carne de Panela Diferente

Ingredientes

1 kg de lagarto redondo
 Vinha-d'alhos (feito com vinagre, sal, pimenta-do-reino, alho e louro);
 Bacon
 Cenoura
 Pimentão
 Óleo
 Farinha de trigo.

Modo de Preparo

Prepare a vinha-d'alhos com vinagre, sal, pimenta-do-reino, alho socado e louro. Limpe e lave a carne. Fure-a com um espeto e, nos furos, introduza tiras de bacon, cenoura e pimentão. Deixe a carne por algumas horas de molho na vinha-d'alhos. Tire da vinha-d'alhos e toste-a no óleo bem quente. Depois de tostada, acrescente a vinha-d'alhos em que esteve e meio copo d'água. Deixe cozinhar lentamente, pingando água de quando em quando, até a carne ficar macia. Depois de pronta, tire a carne e engrosse o molho com um pouco de farinha de trigo torrada.

Carne de panela

- Lúcia Aguiar - fone : 533.43.11
- 1 k de músculo
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho ralado
- 3 colheres (chá) de sal grosso
- 1 colher (chá) de louro em pó
- 1 colher (chá) de pimenta do reino
- 5 colheres de sopa de vinagre
- 6 colheres de sopa de óleo (sendo que 4 colheres no tempero e 2 na panela)
- 1 garrafinha de malzibier (300 ml)

Modo de preparar:

Faça uma pasta com a cebola, o alho, o sal, o louro, a pimenta, o vinagre, o óleo e reserve. Faça furos na carne e coloque a pasta de temperos nos furos, acrescentando a cerveja. Deixe descansar por alguns minutos.

Em uma panela de pressão, coloque 2 colheres de sopa de óleo e deixe esquentar bem. Coloque a carne e frite de todos os lados, depois de

fritar, coloque o molho do tempero e acrescente 1 litro de água quente, deixando cozinhar em fogo médio por cerca de 50 minutos ou até que a carne esteja macia.

Carne de Sol a Potiguar

- Cantor: Gilliard

Ingredientes:

- 01 peça de carne de sol
- 03 colheres de sopa de manteiga de garrafa
- 01 litro de leite
- 01 quilo de mandioca (para acompanhamento)

Modo de preparo:

- Deixe a carne de molho no leite por 2 horas - (o leite serve para retirar o sal).
- Coloque a carne em um pirex e faça aberturas na carne, em seguida as 03 colheres de sopa de manteiga de garrafa.
- Leve ao forno até estar completamente assada.
- Cozinhe a mandioca em água e sal para o acompanhamento.

Carne em conserva

1 1/2 kg de paulista
Alho, sal e limão(a gosto)
2 tomates
1 pimentão
2 cebolas
6 azeitonas
1/2 vidro de pickles

Limpe o paulista, se possível sem lavar, e tempere com alho socado, sal, limão, pimenta e cominho, furando bem com um garfo. Coloque em uma vasilha bem tampada na geladeira. No dia seguinte, coloque uma panela no fogo, até esquentar bem e recheie a carne, sem gordura, até tostar por fora, virando sempre. Depois leve ao forno, untada com azeite doce ou óleo, até ficar macia(90 minutos mais ou menos). Após tirar do forno, deixe esfriar e enrole em papel laminado. Leve à geladeira. No dia seguinte, corte a carne em fatias bem fininhas(se possível com faca elétrica).

Molho

Refogue a cebola(picadinha) no azeite doce ou óleo. Acrescente o pimentão, a azeitona e, por fim, o tomate. Tire do fogo e acrescente os pickles picadinho. Arrume em um pote de conserva uma camada de carne e uma de molho, regando com azeite doce e vinagre até cobrir toda a carne. Conserve em geladeira, só tirando na hora de servir.

Carne Fria ao Tone Light

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

Ingredientes:

- 01 lagarto médio

- 01 cebola inteira
- 01 dente de cravo
- 01 dente de alho
- 01 folha de louro
- 01 cenoura
- 01 talo de salsão
- 01 alho poró
- pimenta em grão preta

Para o creme:

- 01 pote de queijo cotagge
- 350 gr tipo maionese light ou ricota light
- 01 colher de sobremesa de mostarda
- 01 colher de sobremesa de molho inglês
- 02 filés de aliche
- 01 lata de atum na água
- 01 ovo cozido
- 01 colher de chá de limão
- sal a gosto
- 01 colher de sopa de alcaparras

Para o acompanhamento:

- Pimenta vermelho sem pele (tirar a pele e cortar em tiras)
- repolho de bruxelas - (cozinhar com água, sal, vinagre e adoçante)

Carne Fria Especial

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 1.200 kg de lagarto (prefira os mais finos)
- 01 cenoura
- 01 talo de aipo
- 01 cebola (tamanho médio)
- 01 ramo de salsinha
- 01 folha de louro
- 01 galinho de alecrim

Ingredientes: (molho)

- 1.1/2 xícara de chá de maionese
- 01 lata de atum com óleo
- 06 filés de anchovas em conserva
- 01 pãozinho tipo francês amanhecido ou 06 fatias de pão de forma sem casca
- 06 colheres de sopa de óleo de oliva
- 01 colher de sopa de suco de limão
- 03 colheres de sopa de vinho branco seco
- 01 xícara de chá de caldo do cozimento do lagarto
- sal se necessário
- azeitonas pretas, alcaparras

Modo de Preparo: (lagarto)

- Limpe e amarre firmemente a carne com um barbante.
- Em uma panela, coloque-a junto com a cenoura, a cebola, a salsinha e o louro.
- Adicione água para cobrir a carne, retire-a e leve ao fogo somente a água com os vegetais.
- Assim que a água ferver, tempere-a com sal e recoloque a carne.

- Espere retomar a fervura, tampe a panela, reduza o fogo e cozinhe a carne, por aproximadamente 2 horas até amaciar.
- Retire a panela do fogo e deixe a carne esfriar dentro do caldo.
- Reserve 02 xícaras de chá desse caldo, para o molho de atum.

Modo de Preparo do Molho de Atum:

- No liquidificador, bata bem o atum, as anchovas, o óleo, o suco de limão, as alcaparras, o vinho branco e o caldo em velocidade alta.
- Transfira para uma tigela e incorpore cuidadosamente a maionese e o pão demolido na outra xícara do caldo, espremido e passado na peneira.
- Corrija o sal se necessário.

Finalização:

- Quando a carne estiver fria, retire o barbante e corte-a em fatias finas e uniformes ou deixe-a na geladeira, de véspera, para facilitar o corte.
- Coloque um pouco do molho de atum, na travessa ou em pratos individuais.
- Distribua as fatias de carne por cima, entremeando cada uma delas com o molho restante.
- Cubra com filme plástico e leve a geladeira por uma ou duas horas.
- No momento de servir, retire da geladeira e disponha os ingredientes da decoração.

Carne Maluca

Cybercook

- 300 g por pessoa de músculo ou coxão duro
- 02 grandes cebolas bem picadas;
- 01 maço cheiro verde bem picado;
- 01 cálice de vinho branco;
- 01 pimentão vermelho;
- 01 pimentão amarelo, ou verde;
- sal e pimenta a gosto

Cozinhar a carne em bastante água com uma pitada de sal e duas colheres de azeite. Quando a água estiver na metade do seu volume inicial acrescentar o vinho branco. Após o cozimento (que varia de carne para carne), corta-la em tirinhas bem finas ou fatia-la (depende do seu gosto). Acrescentar a cebola, os pimentões, o cheiro verde, azeite e o sal a gosto, tudo bem picadinho.

Carne mechada carne recheada

- Don Pepe

- 1 peça de patinho
- 1 pedaço de toucinho salgado
- 1 cenoura cozida
- Dentes de alho inteiro
- Salsinha
- Tomilho
- Alecrim
- Pimenta do reino em grão
- Cominho

- Sal
- Azeite

Molho

- Toucinho salgado picadinho
- 3 tomates picados
- Salsinha
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picado
- 4 a 5 folhas de louro
- 12 pimentas em grão
- 2 alho poro só a parte branca
- Vinho branco seco

Modo de preparo

Faça 4 furos na peça do patinho. Em um furo coloque o toucinho salgado. No outro furo a cenoura cozida inteira, no outro o dente de alho inteiro e no outro os temperos.

Pegue a carne coloque o sal e esfregue o cominho na carne. Já feito isso, em um panela coloque 6 colheres de sopa de azeite, frite a carne pôr todos os lados para fechar a porosidade. Depois acrescente o toucinho picado, o tomate, a salsinha, a cebola, o alho, as folhas de louro e a pimenta em grão e refogue tudo. Uma vez refogado acrescente 1 copo de vinho branco seco e um pouco de água, corrija o sal e tampe a panela e deixe em fogo médio. Vá virando a carne a cada 10 minutos e conforme for secando a carne vá acrescentando mais água.

Acompanhamento

Batatas em rodelas grossas fervida em água, sal, vinho, pimenta, tomilho, alecrim, salsinha e pimenta.

Carne moída festiva

(com cobertura) - Cecilia Biju

ingredientes

- 2 colheres de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de cebola picada
- 1 xícara de chá de alho amassado
- 1 xícara de chá de pimentões (verde, vermelho e amarelo)
- ½ xícara de chá de azeitonas picadas
- 1 lata de legumes variados
- 1 caixa pequena de popa de tomate
- 700 gr. de carne moída já refogada
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- sal e pimenta a gosto

modo de preparar

refogue no óleo as cebolas, o alho e os demais ingredientes. acerte o sal e a pimenta. coloque em um refratário e reserve.

cobertura

- 1 pacote de salgadinho de milho
- 1 ovo
- 1 lata de creme de leite com soro
- 50 gr. d parmesão ralado

modo de preparar

quebre os salgadinhos e junte os demais ingredientes e espalhe sobre a carne e leve ao forno para gratinar.

Carne no sal -

Don Pepe - 549 57 44

- 1 peça de alcatra
- Tomilho
- Alecrim
- Pimenta do reino
- Cominho
- Dentes de alho inteiro
- Sal grosso
- Os temperos são a gosto

Arroz

- 1 xícara de chá de arroz
- ½ cebola pequena ralada
- Óleo e azeite para refogar
- Uva passa sem caroço
- Nozes a vontade
- 1 copo americano de vinho tinto

Modo de preparar:

Para a carne: passar óleo ou azeite na carne toda, sal grosso, de preferência em pedra, depois de levar ao forno até o sal cristalizar por mais ou menos 1 hora.

Para o arroz: refogar todos os ingredientes menos o arroz. Depois é só acrescentar o arroz e refogar, quando estiver quase seco colocar o vinho tinto e corrigir o sal. Para enfeitar use tâmaras secas.

Carne para lanche

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

- 1.1/2 kg de lagarto/maminha ou coxão duro
- 01 copo de cerveja branca
- 01 copo de vinagre de vinho tinto
- 01 copo de água
- 1/2 copo de óleo
- sal e pimenta calabresa à gosto
- 01 canela em pau
- 03 cravos da índia
- 02 folhas de louro

modo de preparo:

- coloque na panela a carne e todos os ingredientes.
- tampe a panela e deixe até levantar a fervura.
- espere por 45 minutos, retire a carne, deixe esfriar, fatie e reserve.

molho rico: (ingredientes)

- caldo do cozimento da carne já coado
- 1/2 copo de azeite
- 04 cebolas fatiadas finas
- 1/2 xícara de chá de uvas passas brancas
- 1/2 xícara de chá de nozes ou castanhas de cajú ou pará laminadas
- 1/2 xícara de chá de alcaparras
- 1/2 xícara de chá de azeitonas picadas

- tomilho e orégano a gosto
- 01 cálice de licor de cassis

modo de preparo:

- coloque o molho do cozimento da carne já coado na panela e deixe ferver.
- junte o azeite, as cebolas e cozinhe até murcharem.
- coloque os outros ingredientes um a um e deixe ferver.
- retire do fogo, espere esfriar e alterne o molho com as fatias de carne já fatiada fina.
- conserve em geladeira, sempre coberta com o molho ou com azeite.

Carne-seca com quibebe

Para o quibebe

- 1 kg de abóbora seca em pedaços
- 100 g de cebola picada
- 100 g de manteiga
- sal e pimenta-do-reino
- 50 g de salsinha picada

Para a carne-seca

- 100 g de cebola picada
- 10 ml de óleo de soja
- 300 g de carne-seca desfiada
- 20 g de salsinha picada
- 1/2 banana em rodela
- 100 g de quibebe

Prepare o quibebe: cozinhe a abóbora em fogo baixo na água por aproximadamente 20 minutos ou até ficar macia. Escorra a água e amasse a abóbora com um garfo. Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente. Junte a abóbora e refogue mais um pouco, mexendo bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Acrescente a salsinha picada. Prepare a carne-seca: em uma frigideira, refogue a cebola picada no óleo de soja. Quando estiver transparente, acrescente a carne-seca e refogue por mais 1 minuto. Se a carne começar a secar, acrescente um pouco de caldo de galinha. Salpique com salsinha. Sirva a carne-seca com o quibebe e a banana, acompanhada de feijão, arroz e farofa.

Para 1 pessoa

Carne seca desfiada com purê de girimum e macaxeira palha

- Silvio Carvalho

Carne

- 200 g de carne seca coxão (magra)
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 1 colher de sopa de pimentão vermelho picado
- 1 colher de sopa de óleo de girassol
- 1 colher de sopa de vinagre

Purê de girimum

- 200 g de abóbora madura (bem vermelha)
- 1 colher de sopa de óleo de girassol
- 1 colher de sopa de cebola picada

- 1 colher de sopa de coentro picado
 - 50 ml de leite de coco
- Macaxeira palha
- 200 g de aipim (mandioca)
 - Óleo de girassol para fritar
 - Sal a gosto

Carne seca na moranga

- Aparecida Rita

- 1 moranga grande
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 k de carne seca magra
- 1 cebola
- 3 tomates grandes maduros
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 copo de requeijão
- 2 dentes de alho
- Salsa e cebolinha verde picada
- 200 g de mussarela fatiada
- Sal

Modo de preparo

Deixe a carne seca de molho em água fria de véspera e troque a água por várias vezes para eliminar o sal.

Corte uma tampa da moranga, tire as sementes e reserve uma boa parte da polpa. Lave bem a casca e leve a moranga com a tampa em uma panela e cubra com água e sal a gosto. Cozinhe até que esteja macia, porém firme. Escorra e reserve. Retire as sementes dos tomates e dos pimentões e corte em cubinhos. Corte do mesmo modo a carne seca e a polpa da moranga. Pique bem fininha a salsa e a cebolinha

Verde . Refogue a cebola no óleo junte a carne seca e deixe fritar um pouco, acrescente o tomate e os pimentões e refogue por mais ou menos uns cinco minutos. Junte 2 copos de água quente e deixe cozinhar até a carne amaciar e o molho engrossar. Coloque a polpa da moranga picada, bastante salsa e cebolinha. Forre o interior da moranga com fatias de mussarela e coloque pedaços de requeijão. Vire o refogado dentro da moranga, coloque o requeijão e cubra com fatias de mussarela e tampe a moranga e leve ao forno pré aquecido por 35 minutos. Sirva com arroz.

Carne seca na moranga

- Aparecida Rita
- 1 moranga grande
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 k de carne seca magra
- 1 cebola
- 3 tomates grandes maduros
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 copo de requeijão
- 2 dentes de alho

- Salsa e cebolinha verde picada
- 200 g de mussarela fatiada
- Sal

Modo de preparo

Deixe a carne seca de molho em água fria de véspera e troque a água por várias vezes para eliminar o sal.

Corte uma tampa da moranga, tire as sementes e reserve uma boa parte da polpa. Lave bem a casca e leve a moranga com a tampa em uma panela e cubra com água e sal a gosto. Cozinhe até que esteja macia, porém firme. Escorra e reserve. Retire as sementes dos tomates e dos pimentões e corte em cubinhos. Corte do mesmo modo a carne seca e a polpa da moranga. Pique bem fininha a salsa e a cebolinha

Verde . Refogue a cebola no óleo junte a carne seca e deixe fritar um pouco, acrescente o tomate e os pimentões e refogue por mais ou menos uns cinco minutos. Junte 2 copos de água quente e deixe cozinhar até a carne amaciar e o molho engrossar. Coloque a polpa da moranga picada, bastante salsa e cebolinha. Forre o interior da moranga com fatias de mussarela e coloque pedaços de requeijão. Vire o refogado dentro da moranga, coloque o requeijão e cubra com fatias de mussarela e tampe a moranga e leve ao forno pré aquecido por 35 minutos. Sirva com arroz.

Carne Tentação

Cybercook

- 1 maminha inteira e limpa
- 7 cebolas inteiras e descascadas
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 tablete de caldo de bacon
- um pouquinho de óleo.

Junte tudo na panela de pressão e cozinhe por 40 minutos, em fogo baixo. Se quiser pode colocar um pouco de molho inglês, antes de levar a panela ao fogo, não precisa colocar água ou qualquer outro líquido. A carne cozinha com a própria água e o líquido que solta da cebola.

Fica uma delícia, não há quem não elogie !

Carolina

Massa

- 16 colheres de sobremesa farinha de trigo
- 12 colheres de sobremesa de amido de milho
- 02 copos de água
- 01 colher de café de sal
- 01 tablete de margarina
- 05 ovos
- 02 colheres de sobremesa de fermento em pó

Recheio:

- ¼ litro de creme de leite fresco
- 7 colheres de açúcar

Modo de Preparo

Ferver a água com sal, margarina e em seguida o amido de milho e a farinha aos poucos. Misturar bem até ver o fundo da panela e deixar esfriar. Depois de fria, juntar 5 ovos inteiros e misturar as duas colheres de sobremesa de fermento.

Amassar com as mãos. A massa deve ficar média, não muito grossa. Colocar em um saquinho com um furo. Assar a massa. Depois de assada, cortar e colocar o recheio e a cobertura (chantily e chocolate).

Carolinas da Vovó Antonia

Levar ao fogo em uma panela:

250 g de água

60 g de manteiga

1 pitada de sal

Quando abrir fervura, retirar do fogo e adicionar: 150 g de farinha de trigo. Mexer rapidamente para

não empelotar. Levar ao fogo outra vez até a massa secar e desprender da panela.

Colocar a massa na batedeira e juntar 3 ovos 1 a 1. Bater bem. Pingar no tabuleiro untado, bolinhas do

tamanho de uma noz moscada. Forno quente. Dá 35 a 40 carolinas.

Carolinas recheadas diet

- Silvana Costa

- 2 colheres de sopa de margarina light

- 1 xícara de chá de água

- 1 xícara de chá de farinha de trigo

- 2 ovos

Recheio

- 1 xícara de chá de leite desnatado

- 1 colher de sopa de maisena

- 1 colher de sobremesa de multiadoçante

- ½ colher de sopa de margarina light

- 1 colher de sopa rasa de cacau em pó

Modo de preparo

Leve ao fogo uma panela com água e margarina e deixe ferver, coloque de uma só vez a farinha de trigo e mexer bem até cozinhar a massa. Retire e coloque em uma tigela acrescentando os ovos, um a um.

Coloque a massa em um saco de confeitar e faça pequenas pitangas e leve para assar em assadeira untada por 25 minutos.

Recheio: bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo para engrossar.

Rendimento: 35 unidades com 23 calorias cada.

Carpa japonesa

01 carpa de bom tamanho (3 a 4 quilos)- se quiser pode usar esta receita com pacu.

Unte o peixe com missô (massa de feijão de soja encontrada nos supermercados ou quitandas japonesas), coloque por cima um fio de óleo para não grudar , cubra com papel alumínio e leve ao forno. depois de cozida, tire o alumínio e deixe dourar. Sirva com molho de limão, cebolinhas verdes picadas, alho, pimenta vermelha, gengibre ralada e shoyu. Como o missô já é salgado, não ponha sal no peixe e nem no molho. Experimente antes.

Carpa baiana

Itajaci

01 carpa de 3 a 4 quilos

01 dente de alho grande

1/2 vidro de leite de coco

azeite de oliva oqb

azeite de dendê (depende de quanto gostar- se preferir não coloque)

coentro (o quanto baste)

sal

01 pimenta vermelha (dê preferência à fresca - picadinha) ou algumas gotas de molho de pimenta.

02 pimentões vermelhos em rodela finas

01 tomate picadinho

Modo de fazer:

esfregue o sal e o alho sobre a carpa já limpa e com talhos na pele (no sentido costa barriga), deixe-a descansando por uma hora, faça um "envelope" de papel alumínio, cubra o peixe com os demais ingredientes leve ao forno médio/alto (+- 250 gr) por 45 minutos ou até que esteja cozido. passe para o prato que será levado à mesa com o molho que formou no envelope.

Carpa Assada

Itaci

A carpa fica deliciosa assada. tempere umas duas ou três horas antes de assar: sal, alho, limão, pimenta do reino, um pouquinho de vinho branco, coentro ou salsa e um pacotinho de hondashi para cada 2 quilos de carpa (este já tem sal, então prove o tempero, antes de por sal).

se gostar de alho, frite uns 5 ou 6 dentes picados bem fritinho em azeite,coe e lance por cima do peixe.

Cubra com papel alumínio, deixe até que esteja cozida, tire o papel e deixe dourar.

se estiver com a pele, faça cortes para o tempero penetrar. ultimamente, quando vou a pescueiros que tenham pessoal para limpar o peixe, mando tirar a pele, acho que fica melhor.

se quiser experimentar, a carpa também fica boa frita, a milanesa.

tempere com temperos a gosto e passe no ovo e na farinha de rosca. deixe um limão para pingar algumas gotas, já no prato. é assim que fazemos com parte do peixe quando ele é muito grande para caber no forno.

Carpaccio de Carne Bovina
Cybercook

- Um Carpaccio Bovino Fatiado
- Queijo Parmesão
- Alcaparras
- Azeite
- Torradas
- Pimenta do Reino
- Sal (a gosto)

Deixe o Carpaccio descongelar por aproximadamente 10 minutos. Depois rale o queijo parmesão na hora, por cima da carne. Coloque as alcaparras e, em seguida, adicione pimenta do reino. Espere mais 5 minutos e adicione o azeite uniformemente. Coloque sal (a gosto) e sirva a entrada com as torradas.

Carpas a parisiense

Ingredientes:

2 carpas de 1.0 kg cada
sal
pimenta
cheiro verde picado
1 cebola grande
2 cravos da índia
1 galhinho de orégano seco
farinha
azeite

Modo de preparar:

- 1 - Limpe as carpas e tire os seus filés.
- 2 - Coloque os filés numa travessa com sal, pimenta, o cheiro verde picado, 2 cravos da índia, a cebola em rodela e o galhinho de orégano esfarelado.
- 3 - Deixe ficar nos temperos pelo espaço de uma hora.
- 4 - Escorra-os bem e passe-lhes a farinha. Frite no azeite.
- 5 - Sirva os filés enfeitados com uma guarnição de salsa.

Caruru

Dora Brim

Ingredientes

- 3 kg de quiabo verdinho
- 300 ml de azeite de dendê
- 250 g.de castanha de caju (triturada)
- 250 g. De amendoins torrados (triturado)
- 300 g de camarão seco (triturado)

- 4 cebolas médias
- 5 tomates médios
- 2 pimentões grandes
- 1 maço de coentro
- 1 maço de cebolinha
- Sal com alho
- 3 limões

Modo de preparar

1. Cortar os quiabos em pedacinhos passar no liquidificador as cebolas, os tomates, os pimentões, os coentros e as cebolinhas (separadamente). Processar os camarões, os amendoins e as castanhas. Tirar o suco dos limões e reservar.
2. Na panela coloque os ingredientes, um pouco de água, o alho e sal. Vá colocando o dendê aos poucos e sempre mexendo em fogo brando.
3. O limão serve para cortar a baba do quiabo, e quando formar a baba deve ser retirada.

Para acompanhar: farofa e arroz

Caruru

Ingredientes:

- 1 kg de camarões
- 1 kg de quiabos
- 3 tomates
- 1 colher, das de sopa, de cebola picadinha
- Óleo
- Sal
- Pimenta Malagueta
- pimente-do-reino
- Salsa e cebolinha
- 2 colheres, das de sopa, de azeite de dendê.

Modo de Preparo:

Limpe os camarões e refogue com Óleo e todos os temperos. Junte com um copo e meio de água e os quiabos cortados em rodelinhas. Deixe tudo cozinhar e formar um molho grosso e saboroso. Quando estiver pronto, junte o azeite de dendê, deixe um instante mais no fogo e sirva com pirão de farinha de arroz. O caruru também pode ser feito com bacalhau ou com camarões secos. Tanto estes como o bacalhau devem ser postos de molho, de véspera.

Caruru

Ingredientes:

- 1 cebola ralada
- 5 colheres (sopa) de óleo
- 1,5 kg de quiabo
- 3 colheres (sopa) de limão
- 3 tomates
- 1 xíc. (chá) castanhas de caju cruas e moídas
- 1 xíc. (chá) amendoim torrado e moído

250 g de camarões secos
1 xíc. de azeite de dendê
pimenta do reino e salsinha a gosto

Modo de preparo:

Refogue a cebola no óleo, junte os quiabos cortados em rodela finas. Regue com o suco de limão e deixe cozinhar por alguns minutos. Acrescente os tomates, previamente batidos no liquidificador, as castanhas, o amendoim e os camarões limpos e picados. Tempere com a pimenta, junte 1,5 litros de água e deixe cozinhar durante 30 minutos, mexendo sempre. Junte a salsinha e, por fim, o azeite de dendê.
Essa receita foi extraída da revista Delícias da Cozinha Brasileira, editora UNED.

Cascata de suspiro

- culinária: cecília biju

ingredientes:

- 01 xícara de chá de claras de ovos
- 03 xícaras de chá de açúcar de confeitaria ou açúcar comum
- 01 colher de chá de ácido cítrico

modo de preparo:

- junte todos os ingredientes e bata até formar um merengue bem firme, modele os suspiros. leve ao forno para desidratar mais ou menos 1 hora e meia.
- forno super baixo, porta entre aberta. monte a cascata, decore com calda de chocolate e cerejas

Casquinha de Massa com Siri

- Luzinete Veiga
- 250 g de farinha de trigo
- 125 g de gordura vegetal
- 1 colher de café de sal
- 1 ovo
- Mais ou menos ¼ de xícara de chá de água gelada

modo de preparo

Junte em uma tigela a farinha de trigo, a gordura, o sal e o ovo. Acrescente água aos poucos até formar uma massa maleável. Forre forminhas de tortinhas ou empadas. Coloque o recheio e leve para assar em forno pré aquecido, polvilhe queijo ralado.

recheio

- 200 g de carne de siri
- 1 cebola picada
- 1 tomate sem sementes
- 1 colher de sopa de margarina
- colheres de sopa de azeite
- Pimenta e sal a gosto
- Salsinha picada
-

Modo de preparo

Refogue a cebola na margarina e junte o restante dos ingredientes e refogue bem

Faça um purê com:

- 250 g de batata cozida
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 g de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de maionese

Canelloni ao requeijão e espinafre

Massa:

400 g de farinha de trigo

4 ovos

Recheio:

12 fatias finíssimas de queijo

200g de ricota

200g de requeijão

25g de farinha branca

70g de queijo ralado

300g de espinafre

50g de manteiga

1/4 de litro de creme de leite

pimenta em grão e sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o espinafre e passe-o pelo espremedor de verduras. Coloque em uma terrina o espinafre, a ricota, o requeijão

a pimenta e o sal. Derreta 30 g de manteiga e junte a farinha o sal e acrescente aos poucos o creme de leite. Retire

do fogo e acrescente o queijo ralado. Mexa bem. Recorte 12 quadradinhos de massa de 12cm cozinhe-os em água fervente

escorra-a. enxugue-os, cubra-os com fatias de queijo no centro de cada quadrado e coloque um pouco de recheio espalhando

bem, nivelando-os com a espátula, enrole cada quadrado de modo a obter um canelloni. disponha -os em uma forma refratária

untada com manteiga, cubra-os com o molho e queijo ralado e a manteiga. leve-os ao forno para gratinar.

PORÇÃO PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARO: 2HS

Casquinha de Siri à moda paulista da Itaci

½ quilo de carne de siri

1 colher de manteiga

2 tomates sem pele e sem sementes

cebola, alho, salsinha, pimenta

1 pãozinho amanhecido, sem casca, embebido no leite

1 colher de farinha de trigo

4 gemas
farinha de rosca
queijo ralado
Refogue na manteiga a cebola, alho, tomates e cheiro verde picado a gosto. Junte a carne de siri e o pão. Misture bem, tempere a gosto. Engrosse com a farinha diluída no leite e quando estiver cozido, junte as gemas. Recheie as casquinhas e polvilhe o queijo ralado misturado à farinha de rosca.

Casquinha de siri

como é agora servida na Bahia

Há 26 anos, quando estive na Bahia, a casquinha de siri era uma "massinha" servida na casquinha, levando por baixo a farofa de dendê. Mais ou menos a receita que está acima, antes da muqueca. Em minha última visita, notei que mudaram os padrões da tradicional casquinha. Nos melhores lugares, ela agora é apenas a carne do siri com todos os temperos, mas não engrossada, ficando a carne soltinha. É servida numa casquinha ou num potinho de porcelana, acompanhada pela farofa de dendê à parte e muita pimenta. Das fortes, feita à moda baiana.

½ quilo de carne de siri de primeira
1 cebola média ralada
½ dente de alho
2 tomates sem pele e sem semente, batidos no liquidificador
1 vd de leite de coco
2 colh de sp de azeite dendê
coentro

Refogue a cebola e o alho no azeite dendê. Junte os tomates batidos. Deixe ferver uns minutos e acrescente a carne de siri, o leite de coco e cozinhe até que pegue o gosto do tempero. Por último, coloque o coentro. Há duas maneiras de se fazer isto: picando bem fininho ou colocando inteiro, num "amarrado" que deve ser retirado antes de servir - aconselho este último modo, quando as pessoas que forem consumir o prato não apreciarem o coentro. Sirva em potinhos ou casquinhas de siri, acompanhadas de farofa de dendê e pimenta.

Casquinha de Siri III

Cybercook

- 1 kilo de carne de siri
- 1 litro e meio de leite
- 2 cebolas picadas
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 100 g. de queijo ralado

- 2 colheres de sopa de margarina
- pimenta a gosto

Refoga-se a cebola na margarina. Junta-se o siri, deixe um pouco e em seguida coloca-se o leite já dissolvido no amido de milho, mexendo sempre. Por ultimo os azeites, o queijo e a pimenta.

Casquinha de Siri

- Grupo: É o Tchan

Ingredientes:

- 500 gr de carne de siri
- 02 tomates picados
- 02 cebolas picadas
- 300 ml de azeite
- 400 ml de leite de coco
- sal a gosto
- queijo parmesão ralado (para gratinar)

Modo de preparo:

- Depois que começar a ferver, coloque tudo junto em uma panela e cozinhe por uns 30 minutos.
- O refogado fica meio úmido, até com um pouco de caldo do fundo da panela.
- Arrume a carne em casquinhas e coloque por cima o queijo parmesão ralado para gratinar.
- Sirva com rodela de limão.

Casquinhas de Torteletes

- 200 gr de farinha de trigo peneirada
- 100 gr de amido de milho
- 50 gr de banha ou gordura vegetal
- 50 gr de manteiga sem sal
- 01 gema
- 1/3 xícara de chá de leite
- 01 pitada de sal
- 01 pitada de fermento em pó

Modo de preparo:

- Misture o leite com a gema e reserve.
- À parte, coloque todos os ingredientes num pirex, abra uma cavidade e vá acrescentando a mistura de leite e gema e amasse até obter uma massa que solte das mãos.
- Forre pequenas forminhas de torteletas e leve ao forno a 180° c por 15 minutos mais ou menos.
- Desenforme ainda morno e empregue.

Cassata Siciliana

- 250 g de farinha de trigo
- 100 g de gordura de coco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 gemas
- 1 colher de chá fermento em pó
- leite o quanto baste para amassar (mais ou menos $\frac{1}{2}$ xícara)

Amassa-se sem sovar, abrir na espessura de $\frac{1}{2}$ cm. Recheia-se crua.

Recheio:

- $\frac{1}{2}$ kg de ricota amassada com o garfo
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
- 2 ovos inteiros, ligeiramente batidos
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 colheres de sopa bem cheias de cidra cristalizada picadinha

Misture todos os ingredientes e recheie a massa, ainda crua.

Cobre-se com tiras de massa. Pincelar com gemas. Forno quente. Forma untada.

Cassata Siciliana

(outra torta de ricota)

250 g de farinha de trigo
100 g de gordura de coco
2 colheres de sopa de açúcar
2 gemas
1 colher de chá fermento em pó
leite o quanto baste para amassar (mais ou menos $\frac{1}{2}$ xícara)
Amassa-se sem sovar, abrir na espessura de $\frac{1}{2}$ cm. Recheia-se crua.
Recheio:
 $\frac{1}{2}$ kg de ricota amassada com o garfo
 $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
2 ovos inteiros, ligeiramente batidos
1 colher de chá de baunilha
2 colheres de sopa bem cheias de cidra cristalizada picadinha
Cobre-se com tiras de massa.
Pincelar com gemas. Forno quente.

Cassata Siciliana

- 250 g de farinha de trigo
- 100 g de gordura de coco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 gemas
- 1 colher de chá fermento em pó
- leite o quanto baste para amassar (mais ou menos $\frac{1}{2}$ xícara)

Amassa-se sem sovar, abrir na espessura de $\frac{1}{2}$ cm. Recheia-se crua.
Recheio:

- 1/2 kg de ricota amassada com o garfo
- 3/4 de xícara de açúcar
- 2 ovos inteiros, ligeiramente batidos
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 colheres de sopa bem cheias de cidra cristalizada picadinha

Misture todos os ingredientes e recheie a massa, ainda crua.
Cobre-se com tiras de massa. Pincelar com gemas. Forno quente. Forma untada.

Cassata

200gr. de bolacha champanhe embebidas em leite com chocolate
1 lata de creme de leite com soro
1 lata de leite condensado
A mesma medida de leite comum
4 ovos
8 colheres de açúcar

Modo de Fazer:

Forre o fundo de um refratário com as bolachas embebidas no leite com chocolate.

Reserve. Em uma panela misture muito bem o leite condensado, o leite comum e as gemas. Leve ao fogo até que engrosse. Este creme pode apresentar uma consistência de coalhado, mas isto é normal pois ele não leva amido de milho. Despeje este creme sobre as bolachas e reserve novamente. Bata as claras em neve. Junte o açúcar e bata novamente até endurecer (ponto de suspiro). Junte o creme de leite e bata novamente. Despeje este creme sobre o outro já frio. Leve ao freezer ou congelador até gelar e ficar com consistência firme.

CASTANHAS CRISTALIZADAS (marrons glacés)

Ingredientes:

castanhas
aguardente ou brande
sal
canela
açúcar q.b.
água

Confecção:

Cozem-se as castanhas da seguinte maneira: sobre um tacho com água a ferver

coloca-se um passador de buracos largos e nele as castanhas envolvidas em sal e um pouco de canela. Tapam-se e deixam-se ferver no vapor. Logo que estejam cozidas, tira-se-lhe a pele com cuidado para que fiquem inteiras.

Voltam ao passador previamente limpo da umidade da cozedura e desta vez sobre um tacho ou caçarola onde está a ferver uma porção de água com dois decilitros de boa aguardente ou brande. Deixa-se que recebam o vapor que as aromatiza durante 10 a 15 minutos. Feita esta operação, mergulham-se em calda de açúcar de ponto alto, uma de cada vez, espetadas numa agulha de tricotar. Deixam-se secar um pouco e embrulham-se em papel prateado

Casulo de Noiva da Vovó

Bata bem 1 ovo

Vá colocando queijo ralado até tomar consistência para enrolar.

Estando no ponto de fazer as bolinhas, frite em gordura quente.

Nota: _ Barato e granfino.

Casulos

- 1 queijo (queijo minas pequeno)
- 2 claras em neve
- 1 colher (de sopa) de farinha de trigo

Amassar o queijo com um garfo. Misturar as claras em neve e a farinha. Trabalhe a massa até ficar bem homogênea. Fazer os casulos e fritar em óleo bem quente.

Cavaca

2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1 colher de sopa de óleo

1 colher de chá de fermento

Sal

Leite

Prepare a massa, abra com o rolo, corte em tiras e frite em gordura quente. Depois de fritas, passe na canela com açúcar.

Caviar com Iogurte Gelado e Hortelã Cybercook

É ideal para ser servido num veleiro, sob a brisa do mar, ou num jardim, sob o sol do verão.

O caviar é servido misturado com cebolinha super picadinha, gema de ovo cozida esmagada, pouca salsinha e hortelã picadas e iogurte gelado colocado sobre rodela de pão torrado ou crostões de pão sueco.

Para acompanhar, um champanhe rosé Brut, geladíssimo e uma enorme vasilha de frutas variadas da estação, recobertas com gelo.

Cebola Doce

Acompanhamento de carnes

Ingredientes

200 gr de cebolas em conserva
01 copo de suco de maçã (para deixar de molho)
01 colher de chá de margarina
01 colher de sobremesa de salsinha
01 colher de chá de adoçante granular
02 colheres de sopa de suco de maçã para o refogado

Modo de Preparo: - (cebola doce)

Deixar de molho no suco de maçã por meia hora.

Escorrer e refogar com a margarina, a salsinha, o adoçante e as 02 colheres de sopa de maçã

Cebola recheada e assada

- Anka Popovic

Ingredientes

- 6 cebolas grandes
- 250 g de carne moída
- 50 g de bacon picado
- Salsa picada
- 2 dentes de alho
- 1 ovo
- 1 pãozinho francês
- ½ xícara de chá de leite
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Azeite para regar

Modo de preparar

Coloque as cebolas em água e sal. Depois cozinhe até ficarem bem macias.

Espere esfriar. Corte uma tampa, retire o miolo da cebola e reserve.

Pique o miolo e junte ao restante dos ingredientes. Recheie as cebolas e arrume em uma assadeira untada regue com azeite e leve em forno médio até dourar. Na hora de servir cubra com molho de tomate a gosto.

Cebolas caprichadas

1 pão de forma sem casca torrado
1 envelope de creme de cebola
1 l de leite frio
1/2 lata de creme de leite
1 xícara de chá de queijo prato ralado
1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Despeje o creme de cebola no leite e prepare-o conforme as indicações. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Numa forma refratária, monte camadas de torradas, creme de cebola e a mistura dos queijos. Termine com creme de cebola e queijo. Leve ao forno para dourar.

Cebolas Caramelizadas

12 cebolas pequenas
2 colheres das de sopa de manteiga
1/2 colher das de chá de sal
2 colheres das de sopa de açúcar mascavo

Procedimento

Descasque as cebolas, fure o centro de cada uma com um espeto e cozinhe em vapor por 20 a 30 minutos, até ficarem macias. Enxugue-as em papel toalha. Derreta a manteiga em fogo médio, juntando o sal e o açúcar mascavo, misture e cozinhe por 1 a 2 minutos. Acrescente as cebolas, mexa a panela para ficarem todas revestidas por igual e cozinhe em fogo mínimo por 10 minutos ou até ficarem caramelizadas. Tire do fogo e passe para uma travessa levando a mesa. Acompanha o peru ou o chester.

Cebolas empanadas (a delícia dos bares...)

INGREDIENTES:

1/2Kg de cebolas em rodela grossas 3 ovos 100g de farinha de trigo 1/2 garrafa de cerveja pequena (clara qualquer uma) 1 pitada de tablete de caldo de carne esmigalhado.

MODO DE FAZER:

Creme para empanar - colocar no liquidificador os ovos a farinha a cerveja e o caldo de carne. Bater. (Fica cremoso grossinho. Se precisar coloque mais um pouquinho de farinha)

Passar as cebolas no creme e fritar aos poucos em uma panela com bastante óleo quente. É aquela delícia dos bares e restaurantes...

Cebolinha em conserva:

- Ingredientes:
- 1 kg de cebolinhas brancas
- 2 folhas de louro
- 2 cravos da Índia
- 1 litro de vinagre
- sal
- azeite

- Modo de Preparo:

Tire apenas a casca fina das cebolas, lave bem e coloque em uma panela com uma folha de louro e os cravos. Cubra-os com água fervente e leve ao fogo, deixando ferver por uns 5 minutos. Depois escoa e ponha para esfriar em bastante água fresca. Quando estiverem frias, enxugue uma por uma em guardanapo rigorosamente limpo. Coloque na panela o vinagre, o louro e uma colher de sobremesa de sal, deixe ferver e retire. Arrume as cebolas em vidro de boca larga e despeje por cima o vinagre fervente. Ponha um pouco de azeite e deixe em lugar fresco.

Cenoura recheada

6 cenouras grandes raspadas e cozidas
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 xícara de leite
2 gemas
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta e cominho a gosto

Deixe as cenouras esfriarem e retire o seu miolo com uma faca. Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa bem. Adicione o leite e continue a mexer em fogo médio até que a mistura engrosse. Acrescente as gemas, mexa bem e retire do fogo. Bote o queijo, o sal e a pimenta e cominho. Com esse creme, recheie as cavidades das cenouras, arrume-as num pirex untado, cubra com catchup e queijo parmesão. Asse em forno quente até que doure.

Cereal Puirschmusli

- Atriz: Elke Maravilha

ingredientes

- 01 pacote de aveia de flocos grosso (250 gr.)
- 03 copos de leite
- 15 maçãs acidadas (verdes)
- 200 gr. de uvas passa
- suco de 01 laranja
- ½ dúzia de banana maçã
- 01 copo de nozes
- 01 copo de avelã

modo de preparo

- de uma dia para o outro coloque a aveia em uma tigela e coloque o leite até ficar coberto para inchar a aveia.
- rale as maçãs (descascadas), as nozes e as avelãs e amasse as bananas; em seguida coloque a aveia, as uvas passa e o suco da laranja. mexa e coloque na geladeira por no mínimo 20 minutos.

Cerveja caseira

Lúpulagem

Após a filtração, acrescente o lúpulo e o açúcar, deixe ferver, nesta mesma fase coloca-se o clarex, apenas 20 gramas, antes de adicionar dissolva bem, em um pouco d'água (tratada), mexendo bastante para não empelotar.

Tampe a panela e deixe ferver por 1 hora e 20 minutos. Após a fervura coa-se novamente.

Decantação

Leve o mosto coado para o tanque de fermentação (não adicione o restante da água), deixe decantar por mais ou menos 8 horas, durante este tempo as partículas em suspensão irão depositar-se no fundo do tanque, devido a ação de clarex. Após o término deste tempo, com muito cuidado para não movimentar os sedimentos do fundo do tanque, transfere-se com a manguerinha já clarificado para um balde ou panela. Os sedimentos deve-se jogar fora.

Cerveja clara

Norberto Henero - fone: 290.64.01

-

Receita para 20 litro de cerveja

- 1800 a 2000 gramas de malte
- 30 a 50 g de lúpulo
- 40 g de clarex ou gelatina branca
- 350 g de açúcar
- 30 litros de água tratada (mais ou menos)
- 1 colher de chá de espumix ou maisena
- Iodo para teste de sacificação
- 10 g de fermento cervejeiro

Cozimento

Nesta fase de preparo não pare de mexer o mosto.

Tostar o malte: 1/3 do total da receita, tostar até uma coloração marrom claro. Tostar no forno em uma forma, sempre mexendo.

Triturar o malte, juntamente com o malte tostado. Deixar os grãos apenas quebradiços, não triturar muito. Pode se usar um liquidificador ou um moinho caseiro ou até mesmo um rolo de amassar macarrão.

Deixar o malte já triturado de molho na água de 6 a 8 horas, não ultrapassar este tempo pois o malte irá azedar.

Cozinhar o mosto

Acenda o fogo e não pare de mexer.

Agora é hora de controlar a temperatura do mosto.

Atenção: siga rigorosamente estas temperaturas:

De 40°C. A 50°C. Mantenha por 15 minutos.

De 50°C. A 60°C. Mantenha por 15 minutos.

De 60°C. A 70°C. Mantenha por 10 minutos.

A temperatura deve ser muito bem controlada, ou aumentando o fogo ou mesmo desligando água fria tratada, o importante é obedecer esta tabela. Quando atingir essa etapa final, reaqueça o fogo e eleve a temperatura por 72°C. E desligue imediatamente, e faça o teste do iodo.

Cerveja Malzibeer

Norberto Herrero - fone: 290.64.01

- 1000 a 1200 gramas de malte (triturado) 1/3 tostado
- 30 a 50 g de lúpulo
- 100 a 300 g de caramelo
- 1000 gramas de açúcar
- 30 litros de água tratada (mais ou menos)
- 1 colher de chá de espumix ou maisena
- Teste de sacarificação (iodo)
- 10 g de fermento cervejeiro
- Adoçante artificial

Cerveja sem álcool

- 1800 a 2000 g de malte. (triturado) 1/3 tostado.
- 30 a 50 gramas de lúpulo
- 40 gramas de clarex ou gelatina branca
- 350 g de açúcar cristal
- 30 litros de água tratada (mais ou menos)
- 1 colher de chá de espumix ou maisena
- Teste de sacarificação (iodo)
- 10 g de fermento cervejeiro

Cerveja preta bock

- 2 a 3 k de cevada maltada
- 50 a 80 g de lúpulo
- 300 g de caramelo
- 1000 g de açúcar cristal
- 30 litros de água
- 1 colher de sopa de maisena
- 10 g de fermento cervejeiro

Cerveja Afrodisíaca

Os mesmos ingredientes da cerveja preta. Acrescentando mais os seguintes ingredientes:

- 200 g de guaraná em pó
- 100 g de catuaba
- 100 g de ginseng
- 100 g de marapuama

Cervodka

- 1 dose de vodka
- 2 colheres de chá de suco de limão
- cerveja

Num copo tipo long drink, coloque a vodka e o suco de limão. Coloque cubos de gelo até a borda e complete com cerveja. Decore com uma fatia de limão

Cesta para o dia dos Pais

- Laka Brandão
- 1 cesta em vime (com decoração)
- 1 garrafa de vinho ou 2 latas de cerveja
- Pães (centeio ou italiano)
- Torradas
- Queijo provolone (em cubos) temperado
- Tábua com frios (presunto, salame, copa, mortadela, queijo prato, lombo, e outros)
- Patê de sardela (ou outro de sua preferência)

Cestas de Berinjelas com Raviolis

- Aparecida Rita
- 500 g de raviolis de carne
- 4 berinjelas grandes
- 2 cebolas raladas
- 2 dentes de alho amassados
- 1 k de tomates maduros sem pele e sem sementes ou 2 latas de molho pronto orégano, sal, manjerição e pimenta do reino a gosto
- 4 colheres de sopa de azeite
- 250 g de ricota passada pela peneira
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 lata de creme de leite sem soro
- Salsinha picadinha
- 200 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de queijo provolone ralado
-

Modo de preparo

Lave bem as berinjelas e corte-as ao meio no sentido do comprimento. Retire a polpa sem ferir a casca. Coloque a polpa cortada em cubos em uma tigela e cubra com água, sal e vinagre. Reserve. Coloque água em uma panela com sal e afervente as cascas da berinjela sem ficar moles demais. Escorra e reserve. Em outra panela aqueça o óleo, coloque a cebola e o alho. Deixe dourar e coloque os tomates ou o molho pronto. Tempere com sal, pimenta, orégano e o manjerição a gosto. Acrescente a polpa das berinjelas escorridas, tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos. Cozinhe os raviolis em outra panela com um fio de azeite e sal até ficarem al dente. Escorra e reserve. Em uma tigela misture a ricota, o

requeijão e o creme de leite. Coloque tempere com salsinha e sal. Com a ajuda de uma colher passe nos lados das cascas de berinjelas e vá acomodando em uma assadeira refratário. Pegue os raviolis escorridos e coloque o molho das polpas das berinjelas. E coloque nas cascas de berinjelas porções destes raviolis e cubra com queijo parmesão ralado e leve ao forno pré aquecido por 20 minutos.
Sirva como prato principal acompanhado de pão italiano e salada verde.

Cestinhas de provolone com gnocche verde

(04 porções) - Culinarista: Aparecida Rita

ingredientes:

- 300 g. de ricota fresca
- 200 g. de espinafre cozido e espremido
- 100 g. de queijo parmesão ralado fino
- 200 g. de farinha de trigo
- 01 pitada de noz moscada
- sal e pimenta do reino branca à gosto

molho :

- 500 g. de creme de leite fresco
- 250 g. de queijo gorgonzola
- 50 gr. de manteiga sem sal
- queijo parmesão ralado à gosto
- nozes picadas

para as cestinhas: 16 fatias de queijo provolone

preparo do gnocche: misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. faça os gnoches e cozinhe em água fervente.

molho: junte os ingredientes menos as nozes e o parmesão, ferva até obter um molho consistente.

cestinhas: coloque quatro fatias em uma frigideira antiaderente, deixe amolecer e coloque em forminhas para fazer as cestas.

Ceviche de Camarão

(Prato típico Equatoriano)

- 1 Kg de camarões médios limpos
- 1 cebola grande em rodela finas
- 2 tomates grandes picados em quadradinhos
- 1/2 xícara de chá de coentro picado
- 1 xícara de suco de limão
- 1/4 xícara de chá de suco de laranja (pode ser de caixinha)
- 2 colheres de sopa de óleo de soja
- 1 colher de sobremesa de mostarda
- 1/2 xícara de chá de catchup
- 2 xícaras da água do cozimento dos camarões
- 1 lt de creme de leite
- sal
- pimenta

Misturar bem todos os ingredientes, menos os camarões, em uma tigela grande. Os camarões só devem ser passados por água fervendo (3 minutinhos) e retirados com uma escumadeira. Não deixe que se cozinhem, o limão da mistura termina de cozinhá-los.

Acrescentar os camarões a mistura de limão, provar o sal, se quiser pode acrescentar mais catchup, limão, coentro. Deixar por uma hora pelo menos na geladeira, fica mais ou menos como uma sopa. Servir frio em tigelinhas individuais, com pipoca recém feita, molhinho de pimenta, fatias de limão e cerveja bem gelada.

É um prato perfeito para um brunch ou como entrada de um almoço, em dias de calor. Excelente para curar uma ressaca brava. Se pode substituir os camarões por lagosta em pedaços.

Chamonix

- Cantor: Ronnie Von

ingredientes:

- 01 litro de creme de leite fresco
- 04 colheres de sopa de açúcar
- 50 g. de tâmaras picadas
- 100 g. de amêndoas torradas e moídas
- 100 g. de damascos picados

decoração

- frutas secas, tâmaras, amêndoas, damascos, avelãs etc.

acompanhamento:

- 02 barras de chocolate amargo de 180 gr. calda quente para cobertura, dissolvido em banho-maria

modo de preparar

- bata o creme de leite com o açúcar, até o ponto de chantilly. junte os demais ingredientes e misture bem. molhe água uma forma vazada, enforme o doce e deixe-o no freezer, de um dia para outro.

montagem:

- desenforme o doce em um prato e decore com fruta secas. sirva com calda de chocolate quente.

rendimento: 06 pessoas

Champanhota cremosa da Itaci

1 lt de pêssegos sem a calda

1 lt de leite condensado

1 garrafa de champanha

2 guaranás

Bater tudo no liquidificador e servir gelado.

Chantilly com creme de leite em lata

Ingredientes:

01 lata de creme de leite (gelado sem soro)

03 colheres (de sopa) de açúcar
02 colheres (de sopa) de manteiga ou margarina
01 colher (de café) de essência de baunilha
01 pitada de fermento em pó.

Modo de Fazer:

Bata, em creme, o açúcar, a manteiga e a baunilha. junte o creme de leite (gelado e sem soro), o fermento, e bata durante 5 minutos, até tomar consistência.

Pode ser usado também creme de leite fresco.

Chantilly

- 500 ml de creme de leite fresco ou longa vida (o fresco é melhor)
- 3 ou 4 colheres de sopa de açúcar

Coloque o creme de leite e o açúcar na batedeira e bata até que o creme comece a fazer "ondas". Bata mais um pouquinho, na velocidade mínima até chegar ao ponto (com "ondas" mais firmes). É preciso prestar atenção, pois, se passar do ponto, vira manteiga.

Dicas:

- 1 - Coloque primeiro as 3 colheres de açúcar e prove depois de ter batido um pouco, se precisar, coloque mais açúcar.
- 2 - Se for servir com frutas ácidas, como morango, coloque uma colher de chá de essência de baunilha.
- 3 - Se for servir com sorvete ou outra coisa doce, coloque gotas de limão, mas com cuidado, depois de ter batido, pois o chantilly pode "voltar" um pouco.

Charlotte de Chocolate e Café

- Culinarista: Cecília Biju

Ingredientes:

- pão de ló
- 05 ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de farinha de trigo
- 03 colheres de sopa de chocolate em pó
- 03 colheres de sopa de margarina derretida
- 01 colher de chá de essência de baunilha
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo:

- Bata os ovos por 10 minutos, junte o açúcar, a essência e bata mais um pouco.
- Acrescente a margarina, peneire o fermento, a farinha e o chocolate.
- Pare de bater e, só misturando, junte as claras.
- Leve para assar em forno pré-aquecido à 180° C por 25 à 35 minutos.
- Deixe esfriar por 10 minutos e desenforme.

Creme da Bavieira com Café

Ingredientes:

- 01 xícara de chá de leite

- 01 xícara de chá de açúcar
- 04 gemas
- 01 sachê de gelatina em pó sem sabor
- ¼ xícara de chá de água
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- 01 xícara de chá de creme de leite batido chantilly mole
- 01 colher de sopa de café solúvel

Modo de preparo:

- Em uma panela misture o leite e metade do açúcar e leve para aquecer.
- Bata as gemas com a outra metade de açúcar e a baunilha, adicione o leite fervendo e retorne à panela.
- Hidrate e derreta a gelatina na água e junte a mistura de gemas.
- Deixe esfriar e misture o chantilly.
- Empregue em seguida.

Calda:

- ½ xícara de chá de mel
- 30 ml de rum

Decoração:

- 03 xícaras de chá de chantilly batido com chocolate
- raspas de chocolate
- 40 bijus

Montagem:

- Corte o pão-de-ló ao meio, umedeça com a calda.
- Coloque o creme da baviereira.
- Umedeça a outra parte do pão-de-ló e coloque sobre o creme.
- Decore com chantilly de chocolate, coloque os bijus bem juntinhos por toda a volta.
- Decore com restante de chantilly e decore com raspas de chocolate.
- Sirva gelado.

Charlotte

Serve: 8 pessoas

Calorias: 192 por porção

Tempo Total de preparo

40 minutos para preparar

8 minutos ou mais no microondas

Ingredientes

Para montar:

15 biscoitos ingleses cortados ao meio
3 colheres (sopa) de geléia de abacaxi diet

Para o creme:

1 envelope de gelatina sem sabor
2 colheres (sopa) de uva passa
suco de uma laranja
2 xícaras (chá) de leite desnatado (temperatura ambiente)
1 colher de chá de baunilha

2 colheres (sopa) de cacau em pó peneirado
1 colher (sopa) de amido de milho
2 colheres (sopa) de adoçante em pó

Modo de fazer

Deixe a uva passa de molho no suco de laranja. Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e reserve. Em um refratário coloque 1 ½ xícara de leite desnatado, a baunilha e o cacau. Leve ao microondas por 5 minutos na potência máxima.

Retire e adicione a maizena dissolvida em ½ xícara de leite, volte ao forno por 2 minutos, abra e mexa, ligue por mais 1 minuto. Tire do forno, adicione o adoçante já dissolvido no suco de laranja (retire a uva passa do suco).

Espere o creme esfriar, junte a gelatina e leve à geladeira por 1 hora. Unte uma forma de 18 cm de diâmetro e lateral alta com a geléia. Arrume os biscoitos no fundo ao redor, espalhe a uva passa umedecida no suco de laranja sobre os biscoitos. Coloque o creme e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva gelado.

Como congelar

Não congela.

Charlotte de damasco

Para a Charlotte

2 xícaras de damascos secos azedos
(tipo chileno, argentino ou espanhol)
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de vinho do Porto
1/2 xícara de água
18 biscoitos champanhe

Para o creme

1 pacote de folhas de gelatina incolor
1 xícara de água fria
1 xícara de leite
4 gemas
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
500 ml de creme de leite fresco
4 colheres (sopa) de açúcar
4 claras
1 pitada de sal

Prepare a charlotte: deixe os damascos de molho em água suficiente para cobri-los até ficarem macios. Bata-os ligeiramente no liquidificador ou no processador de alimentos, sem deixar formar um purê. Em uma panela, misture o damasco e o açúcar e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até obter uma geléia.

Retire do fogo e deixe esfriar. Misture o vinho do Porto com a água e umedeça os biscoitos. Forre com filme-plástico uma tigela. Disponha os biscoitos. Espalhe a geléia sobre os biscoitos.

Prepare o creme: amoleça a gelatina na água fria e deixe descansar por 10 minutos. Bata no liquidificador o leite, as gemas e o açúcar. Retire o excesso de água da gelatina, espremendo com as mãos, e acrescente à mistura de leite e gemas. Leve ao fogo, mexendo até engrossar um pouco. Junte a essência de baunilha. Despeje em uma tigela grande e leve ao freezer até começar a endurecer. Bata o creme de leite e o açúcar em ponto de chantilly. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Retire a mistura de leite e gemas do freezer e acrescente, aos poucos, o chantilly e as claras em neve, mexendo delicadamente. Despeje esse creme sobre os biscoitos, cubra com filme-plástico e leve ao freezer por 2 horas. Desenforme.

10 a 15 pessoas

Charosset Israelense

Cybercook

- 2 maçãs
- 6 bananas
- suco e casca ralada de 1 limão
- suco e casca ralada de 1 laranja
- 20 tâmaras
- 1 xícara de nozes
- 1 xícaras de chá de vinho tinto seco (de Pessach)
- 4 colheres de sopa de frutas cristalizadas
- 2 colheres de chá de canela
- açúcar a gosto
- farinha de matzá na quantidade necessária

Moa as frutas e as nozes. Adicione o vinho e o suco de limão e laranja. Acrescente um pouco de farinha de matzá, o suficiente para absorver o vinho e obter uma pasta macia. Misture a canela e polvilhe com açúcar a gosto.

Charque carne seca com banana-da-terra

- Mirian Mello

Ingredientes

- 500 g de charque (carne seca) demolhada e aferventada para eliminar o sal.
- 1 colher de sopa (15 ml) de óleo
- $\frac{3}{4}$ xícara (100g) de toucinho fresco cortado em cubos pequenos
- 1 cebola grande (150 g.) Cortada em rodela
- 1 dente de alho amassado
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (360 ml) de água
- 4 bananas-da-terra média (600 g.), Descascadas e cortada em rodela
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Coentro picado para polvilhar

Modo de preparar

Escorra o charque e, com uma faca afiada, corte em cubos de 2 cm. Reserve. Aqueça o óleo numa panela em fogo médio, junte o toucinho e frite, mexendo com uma colher de pau, até ficar bem dourada.

Com uma escumadeira, tire os torresmos da panela, escorrendo bem, e reserve. Coloque a cebola, o alho e o charque na panela e cozinhe, mexendo de vez em quando, até a carne ficar bem dourada. Acrescente a água, misture, tampe a panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 1 hora ou até o charque ficar macio, juntando mais água se for necessário. Acrescente o banana-da-terra e continue o cozimento por mais alguns minutos. Tempere a gosto com sal e pimenta-do-reino e tire do fogo. Passe para um prato de servir, junte os torresmos reservados, polvilhe com coentro e sirva imediatamente

Rendimento: 6 porções

Nota:

A banana-da-terra pode ser substituída por 500 g. De macaxeira (mandioca) ou abóbora madura, descascadas e cortas em pedaços pequenos---

Charutinho de folhas de uva

Ingredientes

para o prato:

1/2 Kg. de folhas de uva pequenas e frescas

1/2 Kg. de músculo cortado em cubos

1 dente de alho socado com um pouco de sal

Uma dúzia de dentes de alhos inteiros (com casca, inclusive)

Pimenta síria

1/2 xícara de suco de limão

1 colher de sopa de manteiga.

para o recheio

1/2 Kg. de capa de filet moída

1 1/2 xícara de arroz

3/4 de xícara de salsa picada

Pimenta síria

1 dente de alho socado com uma pitada de sal

1 colher de óleo

Preparando o Recheio:

Refogar rapidamente o arroz em uma colher de óleo misturada ao alho socado. Com o arroz ainda cru, adicione a carne crua, salsa, uma pitada de pimenta síria e um pouco de sal. Reserve.

Preparando o Prato:

Lave bem as folhas de uva e em seguida coloque-as em uma panela com 1 litro de água na fervura, por alguns minutos, para que amoleçam. Em seguida retire-as da panela e deixe escorrer. Coloque os pedaços de músculo (ou rabada) cortada em cubos para refogar no óleo com o alho, até dourar.

Reserve na própria panela. Abra as folhas de uva, ainda úmidas, colocando, sobre a parte mais opaca, uma colher de chá de recheio em cada uma; em seguida, dobre as laterais e enrole-as, uma a uma, em forma de charutinhos.

Retire a carne da panela e disponha os charutos em forma circular, preservando um espaço bem no meio; em seguida, adicione os pedaços de músculo (ou rabada) nesse espaço. Sobre a última camada, deposite os dentes de alho com casca e cubra com um prato (para que os charutinhos não bóiem); complete com água e adicione a pimenta síria e sal a gosto. Cozinhe em fogo brando por cerca de 90 minutos, adicionando mais água, se

necessário, durante o cozimento; por fim, adicione a manteiga e o suco de limão e desligue o fogo. Está pronto para servir.

Charutinho de uva

- Culinarista: Samir Trad

ingredientes

- 300 gr carne moída
- ½ kg arroz
- 03 tomates maduros picadinho
- ½ maço salsinha
- 06 galhos de hortelã
- 01 cebola e meia (mais ou menos)
- 05 dentes de alho amassados
- sal e pimenta à gosto
- 200 gr de grão de bico
- 01 kg folha de uva

modo de preparar

- deixar grão de bico de molho por algumas horas, retirar a casquinha e passar o rolo de macarrão para quebrar um pouco.
- juntar ao arroz e misturar todos os outros ingredientes.
- temperar a gosto, misturar bem, rechear e enrolar as folhas de uva.
- colocar em uma panela (explicação do samir), colocar água até cobrir e cozinhar por 20 minutos.

Charutinho de Folha de Uva do Almanara
(receita para 6 pessoas)

Ingredientes: Prato

- 1/2 Kg. de folhas de uva pequenas e frescas
- 1/2 Kg. de músculo ou rabada cortado em cubos
- 1 dente de alho socado com um pouco de sal
- Uma dúzia de dentes de alhos inteiros (com casca, inclusive)
- Pimenta síria
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1 colher de sopa de manteiga.

Ingredientes: Recheio

- 1/2 Kg. de capa de filet moída
- 1 1/2 xícara de arroz
- 3/4 de xícara de salsa picada
- Pimenta síria
- 1 dente de alho socado com uma pitada de sal
- 1 colher de óleo

Preparando o Recheio

Refogar rapidamente o arroz em uma colher de óleo misturada ao alho socado. Com o arroz ainda cru, adicione a carne crua, salsa, uma pitada de pimenta síria e um pouco de sal. Reserve.

Preparando o Prato

Lave bem as folhas de uva e em seguida coloque-as em uma panela com 1 litro de água na fervura, por alguns minutos, para que amoleçam. Em seguida retire-as da panela e deixe escorrer. Coloque os pedaços de músculo (ou rabada) cortada em cubos para refogar no óleo com o alho, até dourar. Reserve na própria panela. Abra as folhas de uva, ainda úmidas, colocando, sobre a parte mais opaca, uma colher de chá de recheio em cada uma; em seguida, dobre as laterais e enrole-as, uma a uma, em forma de charutinhos. Retire a carne da panela e disponha os charutos em forma circular, preservando um espaço bem no meio; em seguida, adicione os pedaços de músculo (ou rabada) nesse espaço. Sobre a última camada, deposite os dentes de alho com casca e cubra com um prato (para que os charutinhos não bóiem); complete com água e adicione a pimenta síria e sal a gosto. Cozinhe em fogo brando por cerca de 90 minutos, adicionando mais água, se necessário, durante o cozimento; por fim, adicione a manteiga e o suco de limão e desligue o fogo. Está pronto para servir.

Charuto cigano ao molho dourado

- Culinária: Elizabete Ribaldo

ingredientes

- 1 repolho grande
- 01 kg de lombo ou pernil suíno picado
- ½ kg de carne bovina moída
- 150 gr de bacon picado
- costelinha defumada a gosto e escaldada
- 250 gr de azeitonas verdes
- ½ xícara de chá de arroz
- salsinha e cebolinha a gosto
- 3 a 4 cebolas médias picadas
- pimenta fresca
- pimenta do reino
- 4 tomates grandes maduros e picados
- 02 tomates inteiros
- ½ copo (tipo requeijão) de vinagre
- 2 a 3 folhas de louro
- 1 colher de sopa de colorau
- sal a gosto
- prejala (molho dourado)
- óleo, farinha de trigo, colorau e sal.

modo de preparo:

- Retirar o miolo do repolho e cozinhá-lo inteiro coberto com água e sal e um pouco de óleo, cozinhe por mais ou menos 4 minutos até que de para retirar as folhas, retire as folhas uma a uma e com uma faca retirar o talo da folha do repolho com cuidado. Reserve .em uma panela colocar dourar o bacon e um pouco de óleo, adicionar o lombo e as pimentas, a folha de louro o lombo e o sal, e deixe dourar e depois coloque a cebola e adicione o colorau, os tomates picados até que forme um molho, desligue o fogo adicione a carne moída crua e o arroz cru e as azeitonas, misture tudo muito bem e reserve. Pegue uma outra panela e forre com repolho, reserve. Pegue uma folha de repolho e coloque mais ou menos 2 colheres de sopa de recheio e enrole, acomode os charutos um a um na panela e cubra com água fervente, junte o vinagre, o sal a pimenta do reino, o louro, as costelas defumadas, e depois tomates inteiros, tampe e deixe ferver,

quando os tomates estiverem cozidos retirar, amassar com garfo e jogar sobre o sarme.

molho dourado:

Em uma panela pequena esquentar o óleo e adicionar a farinha de trigo e deixe dourar, adicione o colorau e misturar bem e jogar sobre o sarme que está em outra panela fervendo.

Charuto de arroz diferente

- Fernando Camargo - fone: (013) 222.93.42

- 4 xícaras de chá de arroz cozido
- 1 lata de creme de leite
- 300 g de presunto
- 300 g de mussarela
- 1 ricota picada
- Cheiro verde, pimenta do reino e orégano
- 1 maço de couve manteiga
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 receita de molho branco

Modo de preparar:

Cozinhe o arroz com todos os temperos e reserve 4 xícaras de chá em uma travessa. Junte o creme de leite com o cheiro verde, a pimenta e o orégano. Junte o presunto, a mussarela e a ricota. Misture bem, faça charutos com a couve pré cozida.

Charutos

Cybercook

- Folhas de uva frescas (esta receita dá para 60 folhas)
- 500 gr de chã (coxão mole) com gordura (moída 2 vezes)
- 200 g de arroz
- 500 g de tomate (picar bem pequeno, sem caroço)
- 4 colheres de sopa cheias de hortelã bem picado
- 1 colher de chá (rasa) de pimenta da Síria (Bahar) ou da Jamaica
- 1 colher de chá de pimenta vermelha ou 1 1/2 de páprica picante
- 2 colheres de sopa (rasas) de sal
- 1/2 xícara de chá de extrato de tomate
- suco de 1 1/2 limão
- 4 dentes de alho socados

Ferver as folhas de uva por aproximadamente 3 minutos, virando-as periodicamente, com cuidado. Retire-as e reserve a água do cozimento.

Misture a carne ao arroz (já lavado, e escorrido), ao tomate picado, à hortelã, às pimentas, ao sal, e ao extrato de tomate.

Abra as folhas com o verso virado para cima e coloque cerca de uma colher de sopa da massa (vai depender do tamanho da folha) próximo à base da folha. Enrole sem apertar muito.

Arrume os charutos em uma panela grande, lado a lado. Quando passar para cada camada superior, espalhar dentes de alho socados (1 dente para cada camada).

Depois de arrumados na panela, cubra com a água do cozimento misturada com o extrato de tomate e o suco do limão. Acrescente mais água para

cobrir os charutos e passar cerca de 2 cm do nível dos charutos. Cubra com um prato, um pouco menor que o diâmetro da panela e ponha um peso em cima para que os charutos não flutuem quando ferver a água. Depois que levantar fervura, abaixe um pouco o fogo e cozinhe cerca de 40 a 50 minutos.

Escorra a água e sirva

Sugestões: pode ser acompanhado de cebola crua (cortada em pedaços grandes) e/ou coalhada ou iogurte natural.

Cheese cake de chocolate

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

ingredientes:

- 200 gr de biscoito tipo maizena moído
- 01 colher de sopa de chocolate em pó (amargo)
- 01 colher de sopa de achocolatado (doce)
- 01 colher de sopa de glaucúcar peneirado
- 120 gr de manteiga sem sal e em temperatura ambiente

modo de preparo

- coloque todos os ingredientes em uma tigela grande e vá amassando com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida e que tenha liga.

recheio:

- 01 xícara chá ricota fresca passada pela peneira
- 150 gr de cream cheese
- 01 lata de creme de leite com o soro
- 300 gr de chocolate cobertura ao leite/meio amargo derretido e frio
- ½ xícara chá de glaucúcar peneirado
- ¼ xícara chá de rum ou conhaque
- 01 colher chá de essência de rum
- 01 copo de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly mole
- 02 claras batidas em neve
- 01 colher de sopa de gelatina branca sem sabor dissolvida em 1/3 xícara de chá de água fria.

modo de preparo:

- bata na batedeira a ricota com o cream cheese até que esteja uma mistura homogênea. em seguida, junte o glaucúcar, o creme de leite com o soro, o rum, a essência, o chocolate derretido e bata muito bem. acrescente a gelatina hidratada e dissolvida, o chantilly e por último, as claras em neve. empregue.

montagem:

- forre fundo e lados de uma torteira redonda de 25cm de diâmetro com a massa e leve ao forno a 180°C por 10 a 12 minutos. enquanto isso, prepare o recheio. com a casca da torta fria, aplique o recheio e leve à geladeira por algumas horas, desenforme e decore a gosto.

demais ingredientes:

- 01 vidro de geléia de laranja
- 100 gr de chocolate cobertura ao leite ralado

cobertura:

- 200 gr de chocolate meio-amargo picado
- ½ lata de creme de leite gelado e sem o soro
- 01 colher de café de essência de rum

modo de fazer:

- leve todos os ingredientes ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até obter um creme espesso, liso e brilhante. empregue quando frio com saco de confeitar (não leve à geladeira).

Cheese cake

Para a massa

100 g de biscoito de maisena
2 colheres (sopa) de manteiga derretida

Para o recheio

800 g de queijo quark
200 g de açúcar
7 ovos
1/2 colher (chá) de casca de limão ralada
1/2 colher (chá) de essência de baunilha

Prepare a massa: bata os biscoitos no liquidificador ou no processador de alimentos. Junte a manteiga e misture. Unte com manteiga uma fôrma de aro removível de 20 cm de diâmetro. Coloque a massa, pressionando bem o fundo e as laterais da fôrma. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos.

Prepare o recheio: bata todos os ingredientes no liquidificador ou no processador de alimentos e despeje sobre a fôrma. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 35 a 40 minutos. O cheese cake estará pronto quando as laterais estiverem firmes, mas a parte central ainda mole. Retire do forno e deixe esfriar.

Para 10 a 12 pessoas

Cheese Cake (torta de queijo) Cybercook

- 4 gemas
- 4 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de açúcar (rasas)
- 1 colher de chá de fermento
- farinha até dar o ponto da massa para abrir

Recheio:

- 350 grs. de ricota passada na peneira
- 50 grs. de requeijão
- 50 grs. de cream cheese cremoso
- 2 ovos
- 1 lata de leite condensado

Misturar tudo

Forrar a massa numa assadeira e jogar o recheio e assar em forno baixo 170 graus.

Cheesecake de manga

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

ingredientes:

- 02 gemas
- 200 gr cream cheese ou requeijão cremoso
- 1/2 copo de suco de laranja
- 01 lata de leite condensado
- 02 xícaras de manga picadinha
- 01 pacote e 1/2 de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 xícara de água
- 02 claras em neve
- 250 gr de creme de leite

modo de preparo:

- bata as gemas com o cream cheese e o suco de laranja, na batedeira por 2 minutos. reserve.
- bata no liquidificador o leite condensado e a manga até formar um suco.
- em banho-maria dissolva a gelatina na água e adicione na mistura do liquidificador.
- bata as claras em neve e acrescente o creme de leite.
- incorpore uma mistura na outra e coloque sobre uma fatia fina de bolo regado com calda de laranja.

calda de laranja:

- 1/2 copo de suco de laranja
- 01 copo de água
- 1/2 copo de açúcar
- ferva os ingredientes e deixe esfriar.

doce de manga:

- 01 copo de açúcar
- 02 copos de água
- 02 mangas fatiadas

modo de fazer:

- ferva o açúcar e a água até ficar transparente.
- adicione a manga fatiada e deixe cozinhar um pouco.
- deixe esfriar e use na decoração.

geléia de brilho:

ingredientes:

- 1/2 xícara de calda do doce de manga
- 1/2 copo de suco de manga
- 1/2 copo de água
- 01 colher de gelatina em pó sem sabor

modo de fazer:

- dissolva a gelatina em pó na água e acrescente os outros ingredientes.
- deixe esfriar e use na decoração.

Cheesecake de Maracujá

- 1 disco de pão de ló de 2 cm de altura
- 3 tabletes de queijo cremoso tipo Philadelphia
- 3 ovos
- 150 g de açúcar
- 3 maracujás
- 1/2 envelope de gelatina sem sabor
- 1 copo de água

Modo de Fazer:

Coloque o pão de ló em uma forma de abrir untada. Bata o queijo cremoso em temperatura ambiente com uma colher de pau até ficar com consistência cremosa. Misture os ovos com o açúcar. Acrescente lentamente aos ovos o queijo batido batendo levemente para homogeneizar. Retire a polpa de 2 maracujás e bata no liquidificador e coe para retirar as sementes. Adicione a polpa de maracujá à mistura de queijo. Coloque a massa de queijo sobre o pão de ló e asse a 180 graus em forno pré-aquecido. A torta estará pronta quando as bordas ficarem levemente tostadas. Retire e deixe esfriar. Prepare a cobertura misturando a polpa de 1 maracujá com a gelatina dissolvida em água e coloque sobre a torta já fria. Deixe na geladeira até a hora de servir.

Cheesecake de Ricota

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 150 gr de açúcar
- 300 gr de manteiga
- 01 ovo
- 01 gema
- 01 pitada de sal
- aroma de limão

Modo de preparo:

- Coloque a farinha de trigo em cima da mesa e abra uma cova no centro dela.
- Coloque nesta cova, o restante dos ingredientes e misture tudo, inclusive a farinha.
- Após a massa pronta, coloque-a em uma assadeira e leve-a para gelar por mais ou menos 01 hora.
- Após tudo pronto, polvilhe a mesa com farinha de trigo, coloque a massa, amasse-a um pouco, estique-a com um rolo e forre as formas nas quais serão feitas as tortas de ricota.
- Após tudo pronto, despeje a massa de ricota e leve para assar.

Ingredientes para a massa:

- 01 kg de ricota
- 450 gr de açúcar
- 50 gr de maisena
- 05 ovos
- 06 gemas
- ½ limão ralado (só a casca)
- 2.1/2 latinha de creme de leite sem o soro

Modo de preparo:

- Bata a ricota e o açúcar durante uns 15 minutos.
 - Adicione os demais ingredientes e continue batendo por mais uns 05 minutos.
 - Após tudo pronto, despeje nas assadeiras já forradas com a massa pasta flora.
 - Após tudo pronto, leve para assar em forno pré-aquecido.
- Temperatura do forno: 200° C, ligado no mínimo.
Duração do forno: 40 minutos, aproximadamente.

Cheesecake II

Cybercook

MASSA:

- 200 g de biscoito maizena
- 100 g de manteiga derretida

RECHEIO:

- 2 tabletes de 200g de cream cheese, em temperatura ambiente
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos
- geleia de framboesa ou cassis

Triture os biscoitos no liquidificador. Misture em uma vasilha a manteiga derretida com os biscoitos. Coloque a massa numa forma de abrir de 20cm untada. Aperte o fundo e lados com as costas de uma colher de sopa e leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

Na batedeira em baixa velocidade, misture o queijo com o açúcar. Junte um ovo de cada vez até obter um creme homogêneo. Coloque o creme sobre a massa. Leve ao forno baixo 150°C por 30 minutos. Coloque a geleia sobre a torta e sirva bem gelado.

CHESTER À RIGOR

01 AVE CHESTER PERDIGÃO

- (de aproximadamente 3,5 Kg)
- 1/4 de xícara (chá) de manteiga
- 200 g de cogumelos (em conserva) em fatias
- 1/2 xícara (chá) de cebola picada
- 01 maço de espinafre
- 250 g de ricota esfarelada
- 1/2 xícara (café) de queijo parmesão ralado
- 02 ovos batidos
- 1/4 de xícara (chá) de salsa picada
- 01 xícara de (chá) de farinha de milho amarela
- Sal à gosto
- Pimenta do reino
- 01 xícara (chá) de geléia de laranja
- Cerejas em calda
- 01 laranja em fatias

Besunte o Chester com 1/4 de xícara de manteiga. Cozinhe o espinafre sem os talos em uma panela, escorra e pique bem. Refogue em 1/4 de xícara de manteiga, os cogumelos e a cebola, acrescente o espinafre, a ricota, o queijo, os ovos, a salsa, a farinha de milho, a pimenta do reino, o sal e misture bem. Recheie o chester e coloque-o em uma assadeira, cubra com papel alumínio e asse em forno moderado por aproximadamente 01 hora e 30 minutos. Depois retire o papel alumínio para dourar por mais 30 minutos. Derreta a geléia em fogo brando até ficar líquida e pincele o chester até ficar dourado. Decore com fatias de laranja e cerejas.

RENDIMENTO: 12 porções

TEMPO DE PREPARO: 02 horas

VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 486,09 cal

Chester ao Champagne e Frutas

01 AVE CHESTER PERDIGÃO
(de aproximadamente 3,5 Kg)
01 PEITO DE CHESTER IN NATURA PERDIGÃO
01 garrafa de champagne
1/2 cebola pequena ralada
02 colheres (chá) de gengibre ralada
02 colheres (chá) de ervas finas
03 colheres (café) de noz moscada
02 colheres (sopa) de maisena
200g de cerejas picadas
100g de damasco picado
150g de ricota amassado
50g de uvas passas preta
02 colheres (sopa) de requeijão cremoso
01 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de água
sal à gosto
salsa crespa para decorar

Corte o Peito de Chester em filés. Tempere os Filés de Chester e a Ave Chester com a champanhe, a cebola, o gengibre, as erva finas a nós moscada e reserve.

Misture a ricota, as cerejas, o damasco, a uvas passas, o requeijão e o sal . Recheie os Filés de Peito de Chester , enrole-os e feche-os com palitos e reserve.

Besunte o Chester com manteiga e leve-o para assar em forno a 200°C por aproximadamente 01 hora coberto com papel alumínio.

Após este tempo coloque os Filés de Peito de Chester recheados na assadeira junto com a Ave Chester, cubra novamente com papel alumínio e leve para assar por mais 45 minutos aproximadamente. Retire o papel alumínio e deixe mais 40 minutos aproximadamente para dourar. Coe o caldo que ficou na assadeira, leve ao fogo e engrosse com a maizena dissolvida na água. Sirva com o Chester.

RENDIMENTO: 15 porções

TEMPO DE PREPARO: 02 horas e 15 minutos

VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 532,68 cal

CHESTER AO CHAMPAGNE E MOLHO DE LARANJA

01 AVE CHESTER PERDIGÃO
(de aproximadamente 3,5 Kg)
01 pacote Chicken á L'Orange
(molho para frango com laranja)
02 xícaras (chá) de champagne
01 colher (sopa) de manteiga
600 g de cebolinhas em conserva

01 e 1/2 xícaras (chá) de água
01 xícara (chá) de açúcar
Salsa crespa para decorar

Coloque o Chester em um refratário, besunte-o com a manteiga e regue-o com a mistura de champagne e o tempero a base de laranja. Cubra-o com papel alumínio e leve-o para assar em forno médio (200°C) por 01 hora e 40 minutos, retire o papel alumínio e deixe por mais 30 minutos aproximadamente para dourar.

À parte, em uma panela coloque o açúcar e derreta-o (sem deixá-lo queimar), junte a água e deixe engrossar um pouco até formar um caramelo, acrescente as cebolinhas escorridas e deixe-as cozinhar por 10 minutos aproximadamente, reserve.

Em uma travessa coloque o Chester e espalhe as cebolinhas carameladas ao redor e decore com a salsa crespa.

RENDIMENTO: 12 porções
TEMPO DE PREPARO: 02 horas e 30 minutos
VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 780,92 cal

Chester ao Maracujá

01 AVE CHESTER PERDIGÃO
(de aproximadamente 3,5 Kg)
01 xícara (chá) de suco de maracujá
01 xícara (chá) de água
04 dentes de alho amassados
1/2 cebola pequena processada
01 colher (chá) de canela em pó
01 colher (sopa) de molho de soja
01 colher (sopa) de karo
02 colheres (sopa) de gergelim
01 colher (sopa) de manteiga
01 maracujá, salsa crespa
e flores de tomate para decorar.

Misture o suco de maracujá, a água, o alho, a cebola, a canela em pó, o molho de soja e regue sobre o Chester. Besunte o Chester com a manteiga e leve para assar em forno a 200°C por aproximadamente 01 hora e 40 minutos coberto com papel alumínio. Retire o papel e deixe dourar por aproximadamente 20 minutos.

Retire o Chester do forno, pincele o karo e polvilhe o gergelim. Leve ao forno novamente por aproximadamente 10 minutos. Decore com o maracujá cortado ao meio, a salsa crespa e as flores de tomate.

RENDIMENTO: 12 porções
TEMPO DE PREPARO: 02 horas e 15 minutos
VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 372,22 cal

.

Chester ao Molho de Manga

Ingredientes:

01 AVE CHESTER PERDIGÃO

(de aproximadamente 3,5 Kg)

01 e 1/2 xícara (chá) de suco de manga

01 colher (sobremesa) de molho de soja

01 colher (sopa) de cebola ralada

01 xícara (chá) de água

02 mangas

Suco de 1/2 limão

01 colher (chá) de tempero para aves

04 dentes de alho amassados

01 colher (sopa) de manteiga

200 g de ameixa em calda

Salsa crespa para decorar

MOLHO DE MANGA

ingredientes

1/2 xícara (chá) de caldo do CHESTER assado

01 colher (sobremesa) de cebola ralada

01 xícara (chá) de suco de manga

01 e 1/2 xícara (chá) de água

01 colher (sobremesa) de maizena

01 colher (sobremesa) de açúcar

01 colher (café) de molho inglês

01 colher (sobremesa) salsa picada

01 colher (café) páprica doce

Sal à gosto

Besunte o CHESTER com a manteiga. Misture o suco de manga, o molho de soja, a cebola, a água, o suco de limão, o tempero para aves, o alho e regue sobre o CHESTER. Leve-o para assar em forno à 180iC por aproximadamente 01 hora e 45 minutos coberto com papel alumínio. Retire o papel alumínio e leve ao forno novamente por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Guarneça o CHESTER com as fatias de manga e as ameixas. Decore com salsa crespa.

MODO DE PREPARO DO MOLHO

Retire a gordura do caldo do CHESTER e acrescente a cebola, o açúcar, o molho inglês, a salsa, a páprica, o sal, o suco de manga, 01 xícara (chá) de água. Deixe ferver por aproximadamente 05 minutos e engrosse com a maizena dissolvida em 1/2 xícara (chá) de água.

RENDIMENTO: 12 porções

TEMPO DE PREPARO: 02 horas e 15 minutos

VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 394,32 cal

CHESTER ASSADO COM FAROFA DOCE E SALG

Compre um chester de uns 3,500kg. Lave bem e faça uma vinha dálhos com uma cebola média picada, dois dentes de alho amassados, dois tomates sem

sementes picados, sal, pimenta do reino, 6 cravos da índia, meia colher de café de canela em pó, uma colher de sobremesa de páprica doce, 2 colheres de sopa de vinagre, meia xícara de chá de óleo de milho ou girassol, um copo de vinho branco seco, um copo de água, cheiro verde picado. Deixe de molho por uma noite inteira, no mínimo 10 horas. Retirar do vinha d'alhos, limpar com um pano, forrar uma forma com papel alumínio, colocar pedaços de manteiga, o chester por cima, pedaços de manteiga dentro dele, em baixo das asas e coxas e por cima, cobrir com o papel alumínio e levar ao forno médio, banhando sempre com a vinha d'alhos coada, por mais ou menos 3 horas. Retirar o papel alumínio e regar com uma mistura de caldas de doce de pêsego e de abacaxi a cada 10 minutos, até que fique todo dourado (bem marrom, da cor de caramelo). Colocar em um prato bem bonito, enfeitar com os pêsegos, o abacaxi, cerejas e fios de ovos.

Faca as farofas doce e salgadas e sirva à parte. Não recheie o chester com as farofas.

Faca e você vai ver que todos vão elogiar e não vai sobrar nem um pedacinho.

Bom apetite e um Feliz Natal e um Ano Novo recheado de coisas boas.

Um abraço.

Chester com Erva Cidreira e Hortelã

- Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

- 01 ave chester
- 04 colheres de sopa de erva cidreira
- 04 colheres de sopa de hortelã
- 01 xícara de chá de molho de soja
- ½ xícara de chá de suco de limão coado
- 1.1/2 xícara de chá de água

Modo de preparo:

- Coloque o chester em vasilha funda e tempere com os ingredientes batidos no liquidificador.
- Deixe por 3 a 4 horas virando-o de todos os lados.
- Leve ao forno à 200°C regando com o molho de ervas coberto com papel alumínio, por duas horas e meia.
- Retire o papel alumínio e deixe dourar por 30 a 40 minutos, sempre regando.
- Sirva com molho.

Molho

Ingredientes:

- 01 colher de sopa de erva cidreira picada
- 01 colher de sopa de hortelã picada
- ½ xícara de chá de água

Modo de preparo:

- Leve ao fogo e deixe ferver, engrosse com 01 colher de sopa de maisena.
- Sirva sobre o chester.

Chester com especiarias

01 AVE CHESTER PERDIGÃO

(de aproximadamente 3,5 Kg)

1/4 de xícara (chá) de manteiga
06 cebolas médias cortadas
1/2 xícara (chá) de água
1/4 xícara (chá) de azeite
01 xícara (chá) de amêndoas
01 colher (chá) de cravo da índia moído
01 colher (chá) de açafrão
1/2 colher (chá) de páprica
1/2 colher (chá) de pimenta
01 xícara (chá) de vinho branco seco
Pimenta à gosto

Besunte o chester com a manteiga e a pimenta do reino. Misture as amêndoas, o açafrão, a páprica, o cravo o vinho branco e o azeite. Coloque o chester em uma assadeira e regue com a mistura de vinho. Leve para assar coberto com papel alumínio por aproximadamente 01 hora e 30 minutos, retire o papel alumínio e deixe dourar aproximadamente 30 minutos. Antes de retirar o chester do forno, coloque as cebolas para murcharem. Guarneça com as cebolas e as amêndoas.

RENDIMENTO: 12 porções
TEMPO DE PREPARO: 02 horas e 15 minutos
VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 493,08 cal

Chester com Farofa de Avelãs ou Pêras e Pêssegos Recheados
Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 1 chester grande
- 06 pêssegos frescos

Tempero

Ingredientes:

- 2 dentes de alho amassado
- 1 suco de limão
- 1 raminho de alecrim
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 colher de sopa de molho de pimenta
- 1 colher de sopa de sal
- 4 colheres de sopa de suco de laranja
- bater tudo no liquidificador

Pasta para besuntar o chester e rechear o pêssego

- sal e pimenta a gosto
- casca ralada e suco de limão
- casca ralada de ½ laranja
- 3 colheres de sopa de caldo de laranja
- 1 colher sopa de curry
- 4 colheres de sopa de avelãs ou pêras moídas
- 7 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena ralada
- 1 dente de alho amassado
- junte todos os ingredientes e misture bem, leve a geladeira até tomar consistência.

Farofa para recheio e acompanhamento

- ½ kg de farinha de mandioca crua

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena ralada
- 50 gramas de presunto de preferência o parma picadinho
- 1 cenoura pequena crua ralada
- 150 gr de avelã ou nozes pêras moídas
- 2 maçãs verdes picadas
- sementes de 2 maracujás azedos
- 10 tâmaras picadas ou ½ xícara de chá de passas s/ semente.

Modo de preparo:

- De véspera, tire o chester da embalagem, retire os miúdos que estão na parte interna deste.
- Lave-o muito bem e deixe na geladeira numa solução de água c/ limão. (c a l d o) no dia seguinte 3 horas antes de assá-lo coloque no tempero virando várias vezes.
- Em seguida recheie c/ a farofa , costure uma as pernas e as asas, besunte com a pasta de manteiga, coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus) até perceber que a carne está macia.
- Aumente a graduação do forno para forte, retire o papel alumínio, jogue o molho que se formou sobre a ave.
- Coloque na mesma vasilha as metades de pêssegos já recheados com a pasta de manteiga e a avelã.
- Deixe no forno até a ave ficar dourada e os pêssegos assados.
- Prepare a bandeja onde irá servi-lo colocando o restante da farofa, dispõe a ave no centro, as metades de pêssego em volta.

Preparo da farofa:

- Derreta a manteiga, junte a cebola e deixe amaciar, coloque a farinha e vá mexendo sempre até a mesma ficar torradinha.
- Junte os outros ingredientes, coloque o sal e misture bem.

Chester com Frutas

Cybercook

Compre um chester de uns 3,500kg. Lave bem e faça uma vinha d'alhos com uma cebola média picada, dois dentes de alho amassados, dois tomates sem sementes picados, sal, pimenta do reino, 6 cravos da índia, meia colher de café de canela em pó, uma colher de sobremesa de páprica doce, 2 colheres de sopa de vinagre, meia xícara de chá de óleo de milho ou girassol, um copo de vinho branco seco, um copo de água, cheiro verde picado. Deixe de molho por uma noite inteira, no mínimo 10 horas. Retirar do vinha d'alhos, limpar com um pano, forrar uma forma com papel alumínio, colocar pedaços de manteiga, o chester por cima, pedaços de manteiga dentro dele, em baixo das asas e coxas Por cima, cobrir com o papel alumínio e levar ao forno médio, banhando sempre com a vinha d'alhos coada, por mais ou menos 3 horas. Retirar o papel alumínio e regar com uma mistura de caldas de doce de pêssego e de abacaxi a cada 10 minutos, até que fique todo dourado (bem marrom, da cor de caramelo). Colocar e!

m um prato bem bonito, enfeitar com os pêssegos, o abacaxi, cerejas e fios de ovos.

Faça as farofas doce e salgadas e sirva à parte. Não recheie o chester com as farofas.

Chester com maçãs recheadas

- 1 chester
- 1/2 garrafa de filtrado
- suco de 6 laranjas
- 1 colher de margarina
- 1/2 xícara de chá de salsa picada

Maçãs Recheadas:

- 6 maçãs red
- 150 g de uvas passas
- 100 g de nozes picadas
- 1/2 copo de filtrado
- 1 colher de sopa rasa de açúcar

Tempere o chester com o vinho e a laranja, de véspera. Misture a margarina à salsa picada e besunte a ave. Coloque numa assadeira com metade do líquido. Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200°C, por aproximadamente 2 horas, regando-a sempre com o caldo de laranja e vinho em que passou a noite. Retire o papel alumínio, junte as maçãs e deixe dourar por mais 30 minutos. Engrosse o molho que ficou no fundo da assadeira com amido de milho e sirva à parte.

Maçãs recheadas:

Coloque as uvas passas no filtrado, com o açúcar e deixe de molho por meia hora. Faça uma cavidade no centro das maçãs e retire um pouco da polpa. Recheie as maçãs com as passas e leve ao forno para assar, na última meia hora do chester. Decore-as com nozes.

Decoração: Coloque o chester sobre a farofa ou sobre folhas de alface, distribua as maçãs recheadas, intercalando com uvas Itália e rubi (se quiser)

Chester Crocante

01 AVE CHESTER PERDIGÃO

(de aproximadamente 3,5 Kg)

- 01 e 1/2 xícara (chá) de vinho licoroso
- 01 colher (chá) de tempero para aves
- 01 colher (sopa) de manteiga
- 02 colheres (sopa) de karo
- 02 dentes de alho amassados
- Cenoura ralada e folhas de alface

picada para decorar

INGREDIENTES PARA O CROCANTE

- 05 fatias de pão de forma
- 02 colheres (sopa) de manteiga
- 02 colheres (sopa) de salsa picada

Misture o tempero para aves, o vinho licoroso, o alho e regue sobre o Chester. Besunte o Chester com a manteiga e leve para assar em forno a 200º por aproximadamente 01 hora e 40 minutos coberto com papel alumínio. Retire o papel alumínio e deixe dourar por aproximadamente 20 minutos.

Retire o Chester do forno, pincele o karo e polvilhe o crocante sobre o Chester apertando-o se necessário. Leve ao forno novamente por aproximadamente 30 minutos ou até dourar. Decore com cenoura ralada e folhas de alface picada. Sirva com as maçãs recheadas.

MODO DE PREPARO DO CROCANTE

Retire a casca do pão, pique-o em migalhas, junte a manteiga, a salsa e misture bem.

Chester de Festa

- Miriand Teixeira

ingredientes

- ½ k. de chester cozido com os temperos à gosto e desfiado
- 3 colheres de sopa de azeite
- 100 gr. de bacon picado e frito
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho laminados
- 2 tomates picados sem as sementes
- 1 lata de milho verde
- 1 vidro de cogumelos laminados
- sal e pimenta à gosto
- 3 colheres de sopa de cheiro verde picado bem miúdo
- farinha de trigo
- 1 xícara de chá de queijo cremoso
- 1 kg. de batatas cozidas e amassadas
- sal e nóz moscada à gosto
- 2 gemas
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 lata de creme de leite

modo de preparar

cozinhe o chester temperado à gosto, retire e desfie: aqueça o azeite e doure o bacon, cebola e alho. junte os tomates, os cogumelos e o chester, junte um pouco do caldo do cozimento do chester e deixe pegar gosto. coloque o cheiro verde, o milho verde, sal e pimenta. engrosse com farinha de trigo se necessário. retire do fogo e misture o creme de leite. coloque em um refratário untado e reserve. em uma panela coloque as batatas cozidas e passadas por espremedor e junte sal, nóz moscada, gemas, queijo ralado, sal e nóz moscada, misture até encorporar. coloque em saco de confeitar e faça pitangas grandes em toda a parte superior do refratário. coloque pequenas porções do queijo cremoso e leve ao forno para gratinar.

sirva com arroz branco.

Chester Delicioso com frutas Frescas

Perdigão

01 Chester Perdigão

01 frasco de mostarda (200g)

150 g de manteiga

01 cebola cortada em quatro partes

01 pitada de sal
01 colher (café) de alho em pó
01 pitada de pimenta em pó branca
02 vidros de aspargos
10 laranjas peras
frutas frescas (mamão, uva Itália, morango, kiwi)
cerejas em calda

Besunte todo o Chester com a mostarda e coloque no interior 50 g de manteiga e a cebola.

Embrulhe-o com papel alumínio e coloque em uma assadeira untada com o restante da manteiga.

Leve ao forno pré aquecido à 200 °C por aproximadamente 01 hora e 30 minutos.

Divida os aspargos ao meio e reserve a água. À parte, faça um molho com o alho, o sal, a pimenta, e a água dos aspargos.

Retire o papel alumínio do Chester, regue com o molho e leve novamente ao forno até dourar.

Corte as frutas frescas em cubinhos e reserve.

Faça uma cestinha com as laranjas com o auxílio de uma faca, retire uma parte da polpa e preencha-as frutas frescas e as cerejas.

RENDIMENTO: 15 porções de 200 g

TEMPO DE PREPARO: 01 hora e 50 minutos.

VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 633,15 cal

Chester Natalino

01 peça de Chester Perdigão
01 colher (sopa) de mostarda
02 colheres (chá) de molho shoyo
01 colher (chá) de maizena
01 garrafa de vinho branco
02 colheres (sopa) de manteiga
salsa cressa para decorar

FAROFA:

200 g de Bacon Perdigão
02 latas de pêssegos em calda
200 g de uvas passas pretas
300 g de farinha de mandioca
01 colher (sopa) de salsa picada
01 colher (sopa) de cebola picada

Coloque a peça de Chester Perdigão em um refratário, besunte-o com 01 colher (sopa) de manteiga, a mostarda o molho shoyo e regue-o com o vinho branco.

Leve o Chester Perdigão coberto com papel alumínio ao forno à 200°C por aproximadamente 02 (duas) horas. Retire o papel alumínio e deixe-o por mais 30 minutos aproximadamente para dourar.

Coe o molho que se formar no refratário, despeje em uma panela com a maizena e leve ao fogo para engrossar. Espalhe sobre o Chester Perdigão.

À parte corte o Bacon Perdigão em cubinhos, frite, escorra, acrescente a cebola, 100g de uvas passas, uma lata de pêssego cortado em cubos e

misture bem. Coloque a farinha de mandioca, a salsa e sirva acompanhando o Chester Perdigão.

Decore com o restante do pêssego, as uvas passas e salsa crespa.

RENDIMENTO: 12 porções

TEMPO DE PREPARO: 02 horas e 30 minutos

VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 1152,74 cal

\$ CUSTO MÉDIO/RECEITA: R\$ 22,00

Chester

Ingredientes

1 chester (3 a 4kg)
2 colheres (sopa) de tempero pronto para aves
1 xícara (chá) de suco de laranja
1 xícara (chá) de vinho branco
1 cebola grande
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de salsa picada

Modo de Preparo

Retire os miúdos da cavidade do chester e corte o excesso da pele do papo. Em um recipiente grande, misture o suco de laranja e o vinho branco e coloque o chester. Tampe e deixe por aproximadamente 1 hora. Retire e recheie com a cebola inteira. Costure bem. Besunte o chester com o tempero e coloque em uma assadeira retangular grande (26 x 38cm). Cubra com papel de alumínio e leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora. Retire o papel, e regue com o caldo que ficou de molho. Volte ao forno por cerca de 1 hora. Retire, e espere esfriar um pouco. Faça o molho. Acrescente o restante do caldo e mais uma xícara (chá) de água à assadeira que assou o chester e deixe ferver sobre a chama do fogão. Dissolva a farinha de trigo em quatro colheres (sopa) de água e acrescente ao molho. Deixe engrossar, retire e polvilhe a salsa. Para servir, enfeite o chester com rosas de tomate ou flores de pimentão e sirva o molho à parte.

Chico Balanceado

Elizabeth Müller, de Sapiranga - RS

Ingredientes

1 litro de leite
6 ovos
2 colheres (sopa) de maizena
1 pacotinho de açúcar de baunilha
1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Bata as claras em neve até formar picos. Leve ao fogo o leite com o açúcar numa panela grande e, assim que ferver, vá colocando colheradas de claras em neve. Deixe cozinhar por alguns minutos e, com o auxílio de uma escumadeira, vire-as para que cozinhem por igual. Assim que estiverem cozidas, retire com a escumadeira e arrume em uma doceira grande. Proceda sempre da mesma forma até terminar toda a clara. Tome cuidado para não cozinhar em demasia. Estando pronto, bata ligeiramente as gemas, acrescente a maizena e um pouco de leite frio para diluir. Junte essa mistura ao leite que sobrou na panela e mexa até ficar cremoso. Despeje o creme sobre as claras cozidas.

Sirva gelado.

Chiliburger no microondas

- Janice Fraga

Ingredientes

- 500 g de carne moída
- 450 g de feijão roxinho ou carioca cozido e escorrido 1 copo de purê de tomate
- 1 cebola picada
- 1 pimentão verde picado
- 2 talos de salsão picado (opcional)
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de pimenta do reino
- 1 colher de café de pimenta do vermelha
- 3 colheres de chá de maisena

Modo de preparar

Coloque num refratário com tampa a carne, o salsão, a cebola e o pimentão. Tampar e levar ao microondas de 6 a 7 minutos em potência alta. Mexer duas vezes. Se juntar caldo, escorra, junte os demais ingredientes, tampe e volte ao microondas por mais 5 minutos em potência alta. Sirva com arroz branco e torradas.

Choco creme de morangos

- Isamara Carnelóz Amâncio
- 1 lata de leite condensado
- 5 latas (medidas) de morango
- 1 xícara de chá de açúcar
- $\frac{1}{4}$ de xícara de chá de suco de limão
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de água
- 500 ml de creme de leite fresco

modo de preparo:

bata o leite condensado com o morango e o açúcar. adicione o suco de limão e a gelatina dissolvida na água. coloque esta mistura no creme de leite batido em chantilly. leve para gelar. calda:

- 2 xícaras de há de morangos
- 1 xícara de chá de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- bata tudo no liquidificador e peneire.

decoreção:

- 2 xícaras de chá de chocolate meio amargo ou amargo
- 1 xícara de chá de chocolate ao leite

ChocoAmour

(sorvete de menta)

Sorvete:

- 1 maço de hortelã
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 claras em neve
- 1 lata de creme de leite
- 5 colher (sopa) de licor de menta

Calda:

- 1 barra (200 gr.) de chocolate meio-amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de leite

Cozinhe a hortelã em 2 xícaras (chá) de água, até reduzir à metade o líquido. Coe e volte ao fogo com o açúcar e cozinhe até ponto de fio grosso. Adicione em fio às claras em neve, batendo s/ parar em velocidade alta; continue batendo até esfriar. Junte o creme de leite e o licor de menta e bata mais um pouco. Leve ao congelador até endurecer. Na hora de servir prepare a calda: leve o chocolate, a manteiga e o leite ao banho-maria até derreter. Coloque sobre os sorvetes já nas taças, e sirva imediatamente.

Rendimento: 4 a 6 porções.

Dica: Se o líquido obtido (chá de hortelã) tiver menos de 1 xíc. (chá) adicione água até completar; se for mais, volte ao fogo p/ apurar.

Chocolate crocante

- 2 xícaras de aveia
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 200 g de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 8 colheres de sopa de leite
- 1 pacote de biscoito "cream cracker"

Leve todos os ingredientes ao fogo, menos o biscoito, por 3 minutos.

Arrume uma camada de biscoito, outra de creme, sucessivamente, sendo que

a última camada deverá ser de creme. Quando esfriar, leve à geladeira por 2 horas e depois corte.

Chocolate do domador

1 lata de leite condensado
1 tablete grande do Chocolate Superior Meio Amargo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de baunilha
1 xícara de açúcar

Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto de bala mole - ao colocar um pouco do doce numa xícara com água fria, forma-se uma bala mole. Retire do fogo e bata até perder o brilho. Despeje sobre mármore, deixe esfriar e corte em losangos.

Chocolate para modelagem

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

ingredientes:

- 04 xícaras de chá de chocolate meio amargo
- 02 xícaras de chá de chocolate ao leite

modo de preparo:

- derreta o chocolate em banho maria ou microondas e aplique o choque térmico.

- utilize na modelagem necessária.

obs: a modelagem pode ser feita com chocolate hidrogenado.

Para fazer flores ou outros enfeites em bolos e tortas

Chocolate prestígio

Cybercook

Massa do chocolate

500 g de Nescau
500 g de leite Ninho
2 latas de leite condensado

Recheio

400 g de coco ralado
2 latas de leite condensado

Faça a massa misturando todos os ingredientes. Abra como se fosse um rocambole. Coloque o recheio previamente misturado dentro da massa. Enrole e corte no tamanho do chocolate normal. Embrulhe com papel alumínio e leve à geladeira.

Chocookies da Lu

- 200g da margarina
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sobremesa de baunilha
- 2 xícaras de açúcar
- 200g de chocolate meio amargo picado.

Misturar a farinha de trigo e o bicarbonato. Bater a margarina, os ovos e o açúcar. Acrescente, aos poucos, a mistura da farinha de trigo, sempre batendo. Acrescente a baunilha, misture, e por último, o chocolate picado(sem bater). Deixar no forno até começar a dourar as bordas.

Choquito Caseiro

Ingredientes:

- 01 barra de chocolate meio amargo 500 g
- 01 pacote de biscoito recheado "brigadeiro" ou similar

Receita

Quebrar o chocolate em tigela refratária e levar ao microondas de 01 em 01 minuto até derreter, mexendo sempre.

Despejar em tabuleiro untado, já contendo o biscoito quebrado em tamanhos pequenos, e misturar um pouco para unir os ingredientes e levar ao freezer por 10 minutos, até o ponto de cortar.

É ótimo para festas infantis!

BOM APETITE!

Choquitos crocantes

- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga
- 2 ovos inteiros

Bata como gemada. Em seguida, triture um pacote de bolacha Maria, deixando alguns pedaços grandes e junte ao creme com 10 colheres de sopa(cheias) de Nescau. Coloque no congelador em forma de canudinhos em papel laminado.

Choro do Juca drink

Itajaci

- 01 dose de martini doce
- 1/2 dose de menta
- 01 dose de gim
- gelo picado

Preparação:

No copo baixo, encher de gelo picado e acrescentar os ingredientes um a um para que não se misturem. Enfeitar com um galhinho de hortelã.
Obs: coquetel doce mas com alto teor alcoólico.

Choux du thon ou Profiteroles com atum

- 1/2 xícara de manteiga ou margarina
- 1 xícara de água
- 1 xícara de farinha de trigo
- 4 ovos

Modo de Fazer

Coloque a manteiga ou margarina numa panela e leve ao fogo até levantar fervura. Acrescente a farinha de uma só vez e mexa com uma colher de pau até formar uma bola que se solte dos lados da panela. Retire do fogo e junte os ovos mexendo muito bem. Coloque num saco de confeitar com bico tipo pitanga e faça profiteroles de uns 3 cm de diâmetro em assadeiras untadas. Leve ao forno quente pré-aquecido (200° C) por uns 15 a 20 minutos até que cresçam e dourem. Retire do forno e deixe esfriar. Corte uma tampinha em cada bombinha e recheie. Rende cerca de 65 profiteroles.

Recheio salgado de atum

- 1 lata de atum
- 1/3 xícara de maionese
- 1/3 xícara de picles picado

Numa vasilha misture bem todos os ingredientes e recheie cada profiterole com 1 colher (chá) da mistura.

Chucrute camponês

- culinária: anka popovik

ingredientes

- 4 colheres de sopa de óleo
- 3 cebolas picadas
- 3 dentes de alho picados
- 1 kg. de chucrute (repolho azedo)
- ½ kg de costelinha de porco defumada
- 250 g. de lingüiça defumada
- 150 g. de bacon sem gordura
- 1 folha de loro
- sal e pimenta
- água (o suficiente)

modo de preparar:

colocar o óleo na panela, fritar o alho, cebola. juntar o bacon, lingüiça e costelinha, refogar um pouco e colocar o chucrute e o loro, cobrir com água e cozinhar até amolecer. deixe secar bem a água. servir com batatas fritas e arroz.

Churrasquinho de P.V.T.

proteína de soja texturizada

- Kélsia de Abreu Grilli

- 2 copos americanos de proteína de soja texturizada
- 1 cebola pequena ralada
- 3 dentes de alho
- Cheiro verde
- Sal e pimenta a gosto
- 1 cebola grande cortada em quadradinhos
- 2 pimentões cortados em quadradinhos
- ½ xícara de chá de shoyo
- 3 colheres de sopa de molho de alho
- Azeite a gosto

modo de preparo

Hidrate o pvt. Depois esprema para tirar o excesso de água. Refogue a cebola, o alho e os temperos com o pvt. Durante 3 minutos. Desligue o fogo e monte os espetinhos. Alterne pvt, cebola e pimentão. Coloque em um refratário e leve ao forno quente regando com a mistura de alho, shoyo e azeite.

rendimento: 8 a 10 espetinhos

Churros da Itaci

Para uma xíc de farinha de trigo, 1 xíc de água fervendo. 1 pitada de sal.

Por num saco de confeitar, ainda quente com bico grosso. Colocar direto na gordura quente para fritar. Passar no açúcar com canela.

Chus

- 1 1/2 xícara de água
- 5 colheres de sopa de manteiga
- 6 ovos
- 1 colher de café de sal
- 1 1/4 de xícara de farinha de trigo

Coloque para ferver a água, a manteiga e o sal. Quando estiver fervendo, jogue a farinha de trigo. Mexa em fogo brando até soltar da panela. Deixe ficar morno e coloque os ovos, um a um, mexendo. Coloque esta massa dentro do saco de confeitar bolo sem o bico. Disponha os montinhos em assadeira untada e polvilhada e leve ao forno regular por 45 minutos exatos. Recheie a gosto.

Chutney de abacaxi

- Culinarista: Iaka Brandão

ingredientes

- 1 abacaxi grande maduro
- 1 ½ xícara de vinagre
- 1 xícara de açúcar mascavo bem apertado
- 2 colheres de sopa de gengibre ralado
- 4 dentes de alho espremidos

- 1 colher sopa de sal
- 1 cebola grande picada
- 1 xícara de chá uvas passas claras
- 2 pimentas dedo de moça sem semente picadas

modo de preparar

- descasque, retire a parte dura e pique o abacaxi. deve dar 4 ou 5 xícaras.
- numa panela média, misture o abacaxi, o vinagre, o açúcar, o gengibre, o alho e o sal. cozinhe em fogo baixo por uns 35 minutos ou ate que o abacaxi esteja macio.
- cozinhe a cebola picada em água suficiente para cobri-la por 5 minutos. escorra.
- acrescente a cebola com os ingredientes restantes ao abacaxi. cozinhe mexendo em fogo médio até que engrosse por 20 a 25 minutos. coloque em vidros esterilizados e feche bem. coloque em uma panela e cubra com água quente. deixe levantar fervura e ferva por 10 minutos. retire da água e deixe esfriar.
- especial para acompanhar lombo ou tender assados.

Chutney de abacaxi

- Culinarista: Iaka Brandão

ingredientes

- 1 abacaxi grande maduro
- 1 ½ xícara de vinagre
- 1 xícara de açúcar mascavo bem apertado
- 2 colheres de sopa de gengibre ralado
- 4 dentes de alho espremidos
- 1 colher sopa de sal
- 1 cebola grande picada
- 1 xícara de chá uvas passas claras
- 2 pimentas dedo de moça sem semente picadas

modo de preparar

- descasque, retire a parte dura e pique o abacaxi. deve dar 4 ou 5 xícaras.
- numa panela média, misture o abacaxi, o vinagre, o açúcar, o gengibre, o alho e o sal. cozinhe em fogo baixo por uns 35 minutos ou ate que o abacaxi esteja macio.
- cozinhe a cebola picada em água suficiente para cobri-la por 5 minutos. escorra.
- acrescente a cebola com os ingredientes restantes ao abacaxi. cozinhe mexendo em fogo médio até que engrosse por 20 a 25 minutos. coloque em vidros esterilizados e feche bem. coloque em uma panela e cubra com água quente. deixe levantar fervura e ferva por 10 minutos. retire da água e deixe esfriar.
- especial para acompanhar lombo ou tender assados.

Chutney de frutas secas

- Iaka Brandão

ingredientes

- 150 gr de damascos secos (bem picados)
- 1 xícara chá vinho branco seco (200 ml)
- 300 gr açúcar douradinho
- 1 kg maçãs ácidas (sem cascas e sem sementes bem picadas)
- 250 gr ameixas pretas (s/ caroços) bem picadas

- 250 gr uvas passa brancas
- 3 colheres sopa gengibre seco ralado
- 2 dentes alho bem amassados e picados
- 1 colher café pimenta do reino preta
- 1 xícara chá vinagre branco (200 ml)

modo de preparar

deixe o damasco de molho no vinho por 2 horas. reserve o vinho e junte ao damasco os demais ingredientes, usando apenas 100 ml do vinagre.

Leve ao fogo e mexa até dissolver o açúcar.

Tampe a panela e deixe ferver em fogo médio por 30 minutos. tire do fogo e acrescente o vinho e o restante do vinagre. deixe esfriar.

Guarde em vidros pequenos, bem tampados, na geladeira, dura até 2 anos.

Sirva com assados em geral: tender, peru, chester, lombo, frango etc.

Chutney de Maçã light

Ingredientes: (para o chutney)

- 01 unidade de maçã sem casca
- 08 unidades de tomate seco
- 04 unidades de ameixa preta
- 01 colher de café de pimenta rosa
- 01 pedaço pequeno de gengibre
- 01 unidade de canela em pau
- 03 unidades de cravo
- 1/3 da casca de 01 laranja
- ½ xícara de chá de vinagre de maçã

Modo de preparo: (chutney)

Levar todos os ingredientes para a panela, menos o vinagre, deixar cozinhar por 10 minutos.

Colocar para processar e levar ao fogo por 05 minutos, para apurar e por último acrescentar o vinagre.

Chutney de Manga

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 1 xícara de vinagre de vinho branco
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- ½ xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 3 pauzinhos de canela
- 1 colher chá de mostarda
- 4 kg de mangas descascadas sem caroços e cortadas em pedaços de 1,5cm aproximadamente
- ½ xícara de uvas passas claras
- 3 pimentas dedo de moça sem semente picadas (se forem grandes use somente duas)
- 1 colher sopa de gengibre fresco descascado ralado

Modo de Preparo:

- Numa panela com capacidade de 6 litros misture o vinagre, o suco de limão, a água, o açúcar, o sal e a canela.

- Cozinhe em fogo moderado até que o açúcar esteja dissolvido.
- Deixe levantar fervura e cozinhe em fogo forte por 2 minutos.
- Junte a manga, as uvas passas, a pimenta e o gengibre.
- Deixe levantar fervura e ferva por 4 minutos, até que a fruta fique macia, junte a mostarda.
- Coloque em três vidros esterilizados de capacidade de meio litro, deixando um pauzinho de canela em cada um.
- Feche bem.
- Coloque os vidros numa panela e acrescente água suficiente que ultrapasse os vidros em 5 cm.
- Deixe levantar fervura.
- Tampe e cozinhe por 10 minutos.
- Guarde em lugar fresco longe da luz.
- Sirva com carnes ou aves grelhadas ou assadas.

Chutney de tomate e cebola

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 1,5 kg. de tomates descascados e sem sementes, cortados em pedaços de 3 cm.
- 400 gr. de cebolas brancas picadas
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de vinagre de vinho branco
- $\frac{1}{3}$ xícara chá de gengibre fresco descascado e bem picado
- 03 pimentas dedo de moça sem as sementes e picadas
- 1.1/2 colher de chá de sal

Modo de preparo:

- Em uma panela com capacidade de 6 litros, misture os tomates, a cebola e o açúcar.
- Deixe descansar por 2 horas, mexendo de vez em quando.
- Junte o vinagre, o gengibre, a pimenta e o sal.
- Deixe levantar fervura e cozinhe lentamente mexendo de vez em quando por 10 minutos.
- Retire os sólidos com uma escumadeira.
- Ferva o líquido que ficou na panela por 10 minutos.
- Acrescente os sólidos novamente e cozinhe por mais 5 minutos.
- Coloque em vidros esterilizados enchendo até 0,5cm do topo.
- Bata em uma superfície lisa para retirar bolhas de ar.
- Feche os vidros.
- Coloque em uma panela e acrescente água suficiente que ultrapasse os vidros em 5 cm.
- Deixe a água levantar fervura, tampe e cozinhe por 10 minutos.
- Retire com um pegador e coloque sobre um pano dobrado.
- Deixe esfriar.
- Guarde em lugar fresco longe da luz.
- Sirva como acompanhamento de carnes, frango grelhado ou churrasco.

Rendimento: 4.1/2 xícaras

Total calórico: 959 cal.

Chutney de tomates e morangos

Ingredientes

- 03 colheres de sopa de azeite
- 400 gr de tomates secos
- 01 dente de alho picado
- 01 cebola picada
- ½ kg de morangos
- 03 colheres de sopa de açúcar mascavo
- ½ xícara de chá de aceto balsâmico
- 01 folha de louro
- raspas de noz moscada
- sal a gosto

Modo de preparo:

- Em uma panela coloque o azeite e frite o alho e cebola.
- Em seguida junte o tomate e deixe refogar, acrescente os morangos, açúcar, o aceto e o louro.
- Deixe cozinhar até que os morangos comecem a se desmanchar.
- Fica uma pasta brilhante e com um delicioso aroma.
- Desligue o fogo, junte a noz moscada e o sal.
- Este chutney deve ser servido frio sobre os medaillons.
- Em vidros esterilizados e tampados podem ser guardados por um bom tempo.

Chutney de tomate

- 1 cabeça de alho picada
- 1 pedaço de gengibre de 6 cm picado
- 1/2 litro de vinagre branco
- 2 kg de tomate sem pele e sem sementes picados
- 400 g de açúcar cristal
- 3 colheres (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 4 colheres (sopa) de passas claras
- 4 colheres (sopa) de amêndoas sem pele picadas

Bata no liquidificador o alho, o gengibre e 1 xícara de vinagre. Reserve. Numa panela de fundo largo coloque a pasta de alho e gengibre, o tomate, o vinagre restante, o açúcar, o sal e a pimenta calabresa. Deixe ferver em fogo baixo, com a panela tampada, por 1 hora e 30 minutos, mexendo de vez em quando. No final, acrescente as passas e as amêndoas e deixe cozinhar por mais 5 minutos, até dar o ponto de geléia ou a mistura desprender do fundo da panela.

Ciabatta de Azeitona

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes:

500 gr de farinha de trigo
20 gr de fermento de pão
02 colheres de sopa de óleo
½ colher de sopa de sal
½ colher de sopa de leite em pó
½ colher de sopa de açúcar
350 ml de água aproximadamente

Recheio

Ingredientes:

300 gr de azeitonas verdes picadas
150 gr de catupiry
50 gr de queijo ralado

Modo de preparo:

Faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.

Deixe descansar por uns 15 minutos.

Após o descanso, adicione o restante dos ingredientes da massa e faça uma massa bem macia.

Coloque-a num tacho retangular, cubra com um plástico e espere o crescimento durante uns 40 minutos.

Após este descanso, espalhe um pouco de farinha sobre a mesa e coloque a massa. faça os modelos, recheando com os ingredientes acima, coloque em assadeiras untadas, espere o crescimento por mais uns 30 minutos e leve para assar.

Temperatura do forno: 220° C

Duração do forno: 20 a 30 minutos aproximadamente

Quantidade: 03 ciabattas

CIRNIKY (carolinas com ricota)

Cozinha Russa

700g de ricota
3 gemas
¾ de xícara de trigo
4 colheres de açúcar
sal
5 ½ colher de manteiga
250ml de creme de leite
1 limão

Embrulhar a ricota num pano de prato, pendurar na pia e deixar escorrer por 12 horas. Desmanchar com um garfo, juntar as gemas de uma vez, o trigo, açúcar, uma pitada de sal e amassar bem.

Amassar até ficar liso, dividir em 4 partes e formar pães. Passar na farinha e colocar na geladeira para endurecer. Fazer com cada um deles 1 rolo de 2 a 3 cm de diâmetro. Cortar em rodela de 2cm de espessura. Levar ao fogo uma panela com manteiga, deixar derreter, juntar as carolinas, um pouco de cada vez e dourá-las,

virando sempre, aproximadamente 4 minutos de cada lado. Escorrer em papel absorvente.

Diluir o creme de leite com limão.
Servir as carolinas com o creme à parte.

Coalhada com Pepino

Ingredientes:

1 $\frac{1}{2}$ l de leite
2 colheres de coalho
 $\frac{1}{2}$ kg de pepino japonês
3 dentes de alho amassados
1 colher de chá de sal
Folhas de hortelã fresca bem picadas

Preparo da Coalhada:

Ferva o leite e deixe amornar até chegar a temperatura de 40°C (use termômetro, se tiver).

Retire um copo do leite morno e acrescente as 2 colheres do coalho, misture bem e coloque essa mistura no recipiente do leite, mexendo sempre no mesmo sentido.

Cubra a tigela com panos para manter a temperatura e coloque dentro do forno à noite. Deixe repousar, tendo o cuidado de evitar qualquer movimento.

Pela manhã retire do forno e coloque na geladeira (NUNCA no freezer) para resfriar bem.

Preparo do Pepino:

Descasque os pepinos e corte em pequenos cubinhos.

Amasse o alho, o sal e junte à coalhada. Misture bem.
Se estiver muito calor, moa um pouco de gelo bem miúdo e acrescente à coalhada.

Acrescente os pepinos em cubinhos na coalhada temperada, misture e decore com as folhinhas de hortelã.
Sirva imediatamente em pratos fundos.

Coalhada Síria

Coloque umas 4 colheres de sopa de leite em pó numa vasilha de vidro, junte um pouco de iogurte e misture bem, até que o leite em pó, esteja dissolvido. Acrescente o restante do copinho de iogurte, mexendo bem. Junte o leite fervido a 45 graus centígrados. Misture e tampe a vasilha. Estará no ponto, quando estiver cremosa. Para fazer as bolinhas, coloque num pano e deixe coar por dois ou três dias, em ambiente refrigerado. Depois, faça as bolinhas e deixe de molho em azeite ou mistura de óleo e

azeite. Se quiser, apenas, uma coalhada mais dura que o normal, deixe menos, coando, mas sempre em lugar fresco, ou na geladeira.

Cobertura de Marzipan para Tortas Cybercook

(receita traduzida de um livro alemão)

- 250 g de marzipan (receita no site)
- 125 g de açúcar de confeitado peneirado
- 20 ml de aguardente de cerejas (pode ser substituída por rum ou conhaque)

Obs.: você pode aumentar ou diminuir a quantidade de cobertura, observando a seguinte proporção: uma parte da massa bruta de marzipan para 1/2 parte de açúcar de confeitado.

Amassar o açúcar com o marzipan e a aguardente de cerejas. Polvilhar uma superfície com açúcar de confeitado e abrir a massa com um rolo na espessura desejada e aplicar sobre a torta (você também pode abrir a massa entre dois plásticos). Com o resto da massa você pode moldar bichinhos, bolinhas, etc, para decorar a torta. Outra sugestão: adicionar gotas de corantes alimentícios à massa para fazer as figuras.

Cobertura para Plic Plac

Ingredientes

- 1 pacote de biscoitos Plic Plac
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de leite
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de Preparo

Coloque os 4 últimos ingredientes em uma panela não muito pequena e leve ao fogo por alguns minutos, até que, ao mexer, apareça o fundo. Retire do fogo e despeje os biscoitos na panela, mexendo até que estejam bem envolvidos no creme e secos. Deixe esfriar e sirva.

Variação: Pode-se usar também biscoitinhos do tipo "vovó sentada".

Coberturas de pizza Cybercook

Aqui estão idéias para cobertura de pizza; a massa você pode encontrar aqui no Cybercook, enviada por pessoas que entendem mais disso do que eu! Uma dica: a não ser quando indicado, as coberturas vão ao forno depois de armadas.

1) Verde-amarela - espalhe o molho, cubra com mussarela em fatias e uma lata de milho; distribua tirinhas de pimentão verde, bacon frito em pedacinhos pequenos, cebola em rodela e azeitonas.

2) Atum acebolado - simples: 1 lata de atum sólido, desfiada com o garfo, espalhada diretamente sobre a massa regada em azeite. Sobre o atum, vai muita cebola (eu ponho uma inteira) e algumas azeitonas pretas.

3) Atum do Athos - base de molho de tomate, coberto com 1 lata de atum sólido desfiada, 2 ovos cozidos, em rodela, e azeitonas pretas.

4) Portuguesa da Adriana - sobre o molho, vai presunto em fatias (pode ser de peru), até cobrir; distribua 2 ovos cozidos, em rodela, e azeitonas (ponho das duas, preta e verde). Quem gostar (eu não gosto), pode pôr ervilhas. Cubra com mussarela, que pode ser ralada ou em fatias. Se quiser deixar diferente, use provolone, em vez da mussarela.

5) Quatro queijos - sobre o molho, vai gorgonzola esmagado, faixas de catupiri, provolone ralado e mussarela em fatias.

6) Rúcula com tomate seco - essa está ficando manjada... Base de molho de tomate coberta com mussarela de búfala (ou outra mussarela fresca) cortada em fatias finas; distribua pedaços de tomate seco por cima. Vai ao forno por uns 5 minutos; quando tirar, cubra com folhas de rúcula lavadas, mas sem sinal de água, picadas grosseiramente.

Cocada alemã

- Empresário: Benjamim Abrahão
ingredientes

- ½ litro de claras
- 1 k de açúcar
- 50 g de margarina
- 800 g de coco ralado sem açúcar

modo de preparar

- coloque numa panela ou num tacho, as claras, o açúcar e a margarina. misture bem e leve ao fogo durante uns 10 minutos, sempre mexendo com uma colher de madeira. retire a panela do fogo e adicione o coco sempre mexendo. após tudo pronto, faça os modelos manualmente ou faça os modelos utilizando uma manga de confeitar com um bico crespado, coloque em assadeiras untadas, faça um furinho em cima de cada uma e neste furo, pingue goiabada cremosa. após tudo pronto, leve para assar em forno pré aquecido. depois de assadas, pincele com geléia a gosto.

rendimento: 25 a 30 cocadas

Cocada de forno I

- 700 g de açúcar
- 1 coco ralado (pela parte de trás)
- 1 xícara de leite
- 3 gemas
- 1 xícara de farinha de trigo

Faça uma calda sem fio com um copo de água (de preferência água de

coco) e o açúcar. Despeje o coco com tudo mais. Quando despregar da panela, tire do fogo, ponha num pirex e leve ao forno somente para dourar.

Cocada de forno II

1 coco ralado(pela parte de trás)
1/2 kg de açúcar
6 ovos
1 colher de sopa de manteiga
1 copo de leite
1 pires de queijo parmesão ralado

Bata a manteiga com as gemas e o açúcar até formar um creme.
Acrescente o coco, o leite, o queijo e, por último, as claras em neve.
Coloque em pirex untado e polvilhado e leve ao forno para assar.

Cocada Industrial

- Luzinete Veiga
- 1.300 g de açúcar
- 4 xícaras de chá de água
- 1 k de coco ralado fresco
- 1 colher de sopa de glucose

Modo de preparo

Levar ao fogo a água, o açúcar. (mexer bem fora do fogo).
Deixe dar o ponto de bala mole. Coloque o coco e mexa até ficar bem cremoso.
Molde as cocadas com 2 colheres e deixe secar.
Pode usar essência a gosto.
Rendimento: 60 cocadas médias

Cocadas Industriais com Leite Condensado e Nozes

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 600 gr de açúcar
- 01 copo americano de água
- 01 colher de sopa de glucose
- 01 kg de coco ralado
- 01 lata de leite condensado

Modo de preparo:

- Levar ao fogo o açúcar, a água e a glucose sem mexer até o ponto de calda grossa.
- Colocar o coco e mexer até a calda secar.
- Junte o leite condensado mexendo sempre até soltar da panela.
- Coloque no mármore e bata até esfriar.
- Modelar as cocadas com 02 colheres e colocar em forminhas de papel.
- Se quiser com nozes, divida a massa depois de fria e junte 01 xícara de chá de nozes moídas.
- Se quiser com abacaxi, junte o doce de abacaxi bem seco na metade da massa.

Cocadinha Assada

Cybercook

- 7 ovos inteiros
- 2 latas de leite condensado
- 250 gr de coco ralado

Misture tudo como se fosse um grande omelete. Unte uma assadeira de aproximadamente 20 x 30 cm com manteiga, ou margarina, e despeje a mistura.

Leve ao forno pré aquecido, por 30 min (médio) ou até começar a dourar. Assim que começar a dourar desligue o forno, senão queima e fica dura.

Cocadinha

Ingredientes:

01 litro de leite
01 litro raso de açúcar
01 pacote de coco ralado
04 gemas

(Modo de Preparo)

Ferver o leite com o açúcar e canela em cavaco. Colocar o coco ralado e deixar engrossar. Afastar do fogo para esfriar, bater as gemas e misturar no leite engrossado, já frio. Levar ao fogo até o ponto de desagarrar.

Cocadinhas de Forno

Ingredientes

1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de açúcar
4 ovos
1 lata de leite condensado
1 coco médio ralado

Modo de Preparo

Bata a manteiga com o açúcar até conseguir uma consistência cremosa. Acrescente as gemas e continue batendo. Junte o leite condensado, o coco ralado e as claras em neve. Coloque esta massa em pequenas colheradas nas forminhas de papel e leve ao forno, dentro de forminhas de empadas. Quando estiverem douradas, retire do forno e sirva nas próprias forminhas.

Sobrecoxas Barbicue com Batata e Bacon

- Descasque 08 batatas pequenas, fure-as com um garfo, pique 04 fatias de bacon sadia retire as sobrecoxas, coloque-as na assadeira. Acomode as batatas em volta e tempere com sal. Espalhe o bacon por cima de tudo. Cubra com papel alumínio. Leve ao forno por 45 minutos, após, retire o papel alumínio, regue-as com caldo que formar no fundo, retorne ao forno

por mais 30 minutos ou até que fiquem douradas. E está pronto para o almoço.

Codornas ao Vinho do Porto Cybercook

- 6 codornas
- 1 cabeça de cebola branca
- 1/2 pimentão
- 3 dentes de alho
- 2 tomates picados sem pele e sem sementes
- alho poró
- pimenta do reino
- sal
- 6 massas de panqueca
- 3 taças de Vinho do Porto

Para o Recheio:

- 200 g de champignon fatiado
- 100 g de queijo parmesão
- orégano (pitadas)
- os miúdos da ave previamente cozidos para amolecer.

Tempere as codornas com o sal e a pimenta.

Recheie com os miúdos somados ao queijo, champignon e orégano.

Leve-as ao forno até que fiquem assadas.

Numa frigideira, junte a cebola, o alho normal e o poró, os tomates, o pimentão. Frite em óleo de girassol até que a cebola e o alho fiquem dourados, (ponha o poró por último).

Acrescente sal e pimenta a gosto. Acrescente o vinho e deixe ferver até que o álcool tenha evaporado.

Retire as codornas do forno, com cuidado para não desmancharem. Coloque-as no centro da panqueca, uma em cada, faça uma trouxinha e amarre com um raminho do alho poró. Peneire o conteúdo da frigideira para obter um molho com a cor rubi e levemente grosso. Coloque a trouxinha no centro do prato e derrame o molho ao redor (nunca sobre) e sirva com arroz branco. Além de ficar delicioso, é um prato muito bonito.

Codornas com molho de mexerica

- Culinarista: Arlete Pitta

ingredientes:

- 06 codornas
- sal e pimenta a gosto
- 1.1/2 copo de vinho branco seco
- 03 dentes de alho amassado
- 01 cebola grande picada
- 01 colher de chá de orégano
- 02 colheres de sopa de salsinha picada
- 02 colheres de sopa de cebolinha picada

modo de fazer:

- lave bem as codornas e tempere com todos os ingredientes e deixe descansar por 30 minutos.
- coloque em uma assadeira as codornas já temperadas e jogue por cima o molho do tempero, coloque para assar por aproximadamente 40 minutos.
- depois de assado as codornas retire da assadeira e coloque em uma travessa, com o molho do tempero e reserve.

Molho de mexerica

- Culinarista: Arlete Pitta

ingredientes:

- 01 xícara de suco de mexerica concentrado
- 01 xícara de chá de caldo de galinha
- 01 xícara de chá de creme de leite
- 02 colheres de sopa de suco de laranja lima
- 01 xícara de chá do molho do tempero que foi coado
- 01 colher de sopa de manteiga
- 02 xícaras de gomo de mexerica

modo de preparo:

- leve para ferver o suco de mexerica com caldo de galinha junte o creme de leite o molho que foi coado e deixe cozinhar até engrossar. retire do fogo, acrescente o suco de laranja lima, a manteiga e os gomos de mexericas.
- pegue as codornas que já estão na travessa e regue com o molho.
- sirva com arroz , o arroz é feito com caldo de laranja, tâmaras e amêndoas.

Codornas Deliciosas

Cybercook

- 01 quilo de Codornas
- 01 lata de cerveja
- sal
- cebola
- bacon
- tomate
- sálvia
- tabasco

As Codornas devem ficar em um molho feito pela cerveja, sal, cebola e tabasco por mais ou menos 12 horas.

Frite levemente as codornas no Bacon, reservando o molho do preparo inicial e os bacons da fritura. Após esta fritura, coloque as Codornas junto ao molho em uma panela grande e deixe ferver até amolecerem as mesmas (mais ou menos 30 minutos), no final do preparo coloque as folhas de sálvia (à vontade).

Sirva as Codornas em um prato fundo, acompanhada de polenta (preferencialmente branca) e uma salada verde com os bacons que foram reservados.

Coelho à Espanhola

Corte os coelhos nas juntas, como se fosse um frango. Tempere a gosto, com sal, alho, segurelha, algumas folhinhas de alecrim, salsa picadinha, vinho branco. Deixe por umas duas horas na vinha d'alhos. Leve ao forno, coberto com papel alumínio por 30 minutos. Descubra, espalhe, por cima, uma camada de rodela de cebola, outra de pimentões vermelhos e, por cima de tudo, uma camada de rodela de tomates, finas. Volte ao forno. Asse até que os tomates estejam cozidos e o coelho também, lógico.

Se quiser assar de outra maneira, tempere normalmente, deixe na mesma vinha d'alhos e, depois, na hora de assar, cubra com bacon. A carne de coelho é mais seca, lembrando o peito de frango.

Coelho com alcaparras e cogumelos Cybercook

- 1 coelho
- 120 gramas de manteiga
- 2 xícaras de chá de vinho tinto
- 1 xícara de chá de caldo de carne
- 200 g de cogumelos frescos
- 25 g de alcaparras
- 5 cravos
- 2 folhas de louro
- sal
- pimenta
- tomilho
- farinha de trigo

Corte o coelho em pedaços e passe cada um deles na farinha de trigo. Numa panela de ferro doure esses pedaços na manteiga. A seguir, acrescente o vinho e deixe evaporar, adicionando, em seguida, o caldo de carne. Acrescente os temperos, as ervas, sal, pimenta e cozinhe em panela tampada, em fogo moderado, durante aproximadamente uma hora. Quando estiver macio, separe os pedaços de coelho, mantendo-os aquecidos, e adicione ao molho as alcaparras e os cogumelos fatiados. Cozinhe por dez minutos, aproximadamente. Devolva o coelho à panela, deixe ferver e sirva em travessa previamente aquecida, acompanhado de arroz branco e um bom vinho tinto. Receita para 4 pessoas.

Coka espanhola

- Padeiro: Benjamim Abrahão
- ingredientes:
- 500 gr de farinha de trigo
 - 50 gr de fermento para pão
 - 100 gr de açúcar
 - 100 gr de manteiga
 - 02 ovos
 - 01 pitada de sal

- 100 gr de frutas cristalizadas picadas
- essência de laranja
- 01 copo de água aproximadamente

modo de preparo:

- coloque em uma vasilha ou batedeira, 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. faça uma esponja e deixe descansar por uns 15 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes colocando as frutas por último e faça uma massa bem macia. cubra-a com um pano e deixe descansar por 20 minutos. após este descanso, faça os modelos, pincele com ovos batidos e decore-as com as frutas abaixo. após tudo pronto, espere novamente o crescimento por uns 15 a 20 minutos e leve para assar.

- depois de assados, pincele com geléia de damasco ou a gosto.

decoreção:

- cereja, figos, nozes, pêssegos.

Coli de tomate

Molho para Carnes

01 lata de tomate
 01 xícara de café de caldo
 sal a gosto
 02 colheres de sopa de salsão picado
 01 colher de café de noz moscada
 01 colher de sopa de pinole

Modo de Preparo:

Bater, passar na peneira, aquecer na hora de servir e colocar na carne.

Colomba napolitana recheada e salgada

- Cida Tobias

- 750 g de farinha de trigo mais ou menos
- 90g de fermento para pão
- 3 ovos inteiros
- ½ xícara de chá de leite
- 70 g de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 copo americano de creme de leite com o soro
- 100 g de manteiga s/ sal
- 200 g de fubá

Dissolver o fermento com o açúcar e misture os demais ingredientes, bata na batedeira até soltar e coloque para crescer até dobrar de volume.

Recheio

- 200 g de presunto
- 300 g de lingüiça calabresa defumada cortadinha
- ½ xícara de chá de azeitonas pretas
- ½ xícara de chá de cheiro verde picado
- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
- ½ copo americano de molho de tomate
- Sal e temperos a gosto

Farofa

- 2 dente de alho socados e frito
- Orégano
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 2 claras em neve
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Montagem

Coloque um pouco da massa em uma forma própria para colomba, coloque o recheio, cubra com um pouco de massa e coloque a farofa. Deixe crescer por mais ou menos 5 minutos e leve para assar.

Como descascar figo verde para compota

Cuidado ao descascar os figos porque o leite é muito cáustico e pode ferir as mãos.

Um bom macete é congelá-los antes de descascar. Aí a pele sai sem a necessidade de faca.

Basta passar as mãos. Uma dica, cozinhe os figos em tacho de cobre, limpo com sal e limão cravo pois só aí conservam o verde natural.

Compota de frutas secas do Charlo

- 1 kg de açúcar
- 500 ml de água
- suco de 1/2 limão peneirado
- 500 g de damasco turco
- 500 g de pêra seca

Misture em uma panela o açúcar, a água e o suco de limão com uma colher de metal. Leve ao fogo baixo, mexendo até o açúcar dissolver. Pare de mexer e deixe cozinhar até formar uma calda rala. Divida essa calda em duas panelas, cozinhando o damasco e a pêra separadamente, até ficarem macios, mas sem se desfazer. Misture o damasco, a pêra e suas caldas.

Compota de Maçãs

Cybercook

- 4 Maçãs (fuji ou gala)
- 500ml de Água
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 4 unidades de Cravo
- 3 unidades (casca) de canela
- 1 Limão (suco)

Cozinhe todos os ingredientes, menos as maçãs por cerca de 12 minutos de fervura, vá descascando as maçãs e cortando em quatro e retirando as sementes, enquanto isso. Coloque-as de uma vez, abaixe o fogo e deixe cozinhar com a panela tampada, por 10 minutos. Deixe resfriar ponha em um pote e guarde no refrigerador. Sirva gelado. Excelente digestivo.

Compota de passas e cebolinhas

500 g de cebolinhas para pickles
300 ml de água
4 colheres (sopa) de vinagre
3 colheres (sopa) de azeite
50 g de açúcar
3 colheres (sopa) de purê de tomate
80 g de passas brancas
1 maço de cheiro-verde
sal e pimenta-do-reino

Junte todos os ingredientes, menos o sal e a pimenta-do-reino, e leve ao fogo. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar até as cebolinhas ficarem macias. Retire o maço de cheiro-verde e tempere com sal e pimenta-do-reino. Sirva acompanhado de um patê ou de aves.

Compotas de laranja goiaba e abacaxi
- Culinarista: Cecília Biju

Ingredientes: (compota de laranja)
- 06 laranjas baía - (água até cobri-las)
- 01 colher de chá de bicarbonato

Modo de Preparo:

- Descasque as laranjas retirando só a película, corte a tampinha, cubra-a com água.
- Leve ao fogo até ferver, adicionar o bicarbonato, deixar ferver 08 minutos.
- Escorrer, enxaguar em água corrente.
- Cortar em rodela e reservar.

Calda:

- 500 ml de água
- 500 gr de açúcar
- 01 colher de suco de limão

Modo de preparo

- Misture o açúcar e a água, leve ao fogo deixe ferver por 10 minutos após levantar fervura
- Junte as rodela de laranja e o suco de limão, quando voltar a ferver desligue.
- Aguarde 30 minutos, disponha em vidros esterilizados e processe.

Ingredientes: (compota de goiaba)

- 06 goiabas descascadas e sem miolo

Calda:

- 500 ml de água
- 500 gr de açúcar
- 01 colher de sopa de suco de limão

Modo de preparo

- Misture o açúcar e a água, leve ao fogo deixe ferver por 10 minutos após levantar fervura
- Junte as goiabas descascadas e sem o miolo e o suco de limão, quando voltar a ferver desligue.
- Aguarde 30 minutos, disponha em vidros esterilizados e processe.

Ingredientes: (compota de abacaxi)

- 01 abacaxi descascado cortado em rodela sem o miolo

calda:

- 500 ml de água
- 500 gr de açúcar
- 01 colher de sopa de suco de limão

Modo de preparo

- Misture o açúcar e a água, leve ao fogo deixando cozinhar por 10 minutos na calda.
- Junte o abacaxi descascado e o suco de limão, cozinhe por mais 10 minutos.
- Disponha em vidros esterilizados e processe.

Ingredientes - (compota de morango)

- 500 gr de morango
- 300 gr de açúcar
- ½ xícara de chá de água
- 03 colheres de sopa de vinagre branco

Modo de preparo

- Misture tudo e leve ao fogo até ficar calda de fio brando.
- Coloque em vidros e processe.

Conchilione à Ana Maria

- Miriand Teixeira

- 500 g de macarrão em formato de conchas cozidas pôr 4 a 5 minutos.
- 200 g de queijo provolone ralado grosso
- 200 g de queijo mussarela ralado grosso
- 150 g de queijo cremoso (tipo requeijão)
- 50 g de queijo gorgonzola
- (os queijos podem ser substituído a gosto)
- 2 colheres de sopa de leite
- Noz moscada ralada
- Pimenta
- Sal a gosto
- ½ xícara de chá de nozes

Modo de preparo

Misture os queijos e de o ponto com o queijo cremoso e o leite.

Misture a noz moscada, a pimenta, e verifique o sal. Junte as nozes picadas e recheie as conchas pré cozidas. Coloque em refratário, cubra com o molho a gosto e sirva quente.

Molho branco especial

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de maisena ou farinha de trigo
- ¾ de litro de leite
- Noz moscada ralada
- Pimenta
- 2 tabletes de caldo de bacon
- 1 xícara de chá de creme de leite
- ½ xícara de chá de nozes picadas

Modo de preparo

Aqueça a manteiga e o azeite, retire do fogo e junte a farinha. Coloque o leite, noz moscada ralada. Pimenta e os tabletes do caldo de bacon. Mexa bem e junte o creme de leite e as nozes e sirva sobre o macarrão.

Conchilione aos quatro queijos com molho verde

- Culinarista: aparecida rita

Ingredientes:

- 800 gr de massa para conchilione, cozidas al dente em água e sal e um fio de azeite. reserve.

recheio:

- 200 gr de ricota fresca passada pela peneira
- 200 gr de queijo tipo mussarela ralada
- 200 gr de queijo tipo provolone ralado
- 200 gr de queijo tipo parmesão ralado grosso
- ½ xícara de chá de salsinha picada
- 01 pitada de noz moscada
- ½ xícara de chá de creme de leite sem soro
- sal a gosto

molho:

- 01 cebola média ralada
- 01 colher de sopa de manteiga sem sal
- 02 latas de creme de leite com o soro
- 02 xícaras de folhas de espinafre passadas pelo processador
- sal a gosto
- 01 pitada de noz moscada
- 200 gr de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo: (recheio)

- faça uma mistura dos queijos, coloque o creme de leite. misture bem, adicione o creme de leite, o sal e a noz moscada.
- envolva tudo muito bem até ficar uma pasta.
- recheie o macarrão e arrume em uma assadeira refratária, untada com manteiga.

Modo de Preparo: (molho)

- leve ao fogo uma panela, coloque a manteiga e a cebola, deixe dar uma leve refogada, e junte o espinafre, quando começar a ferver retire do fogo e junte o creme de leite, tempere de sal e coloque a noz moscada.
- cubra com esse molho o macarrão, e polvilhe com o parmesão ralado.
- leve ao forno para gratinar por 25 minutos. sirva quente.

Rendimento: 08 porções

Conchilione com frango e presunto ao molho branco

Anka popovik - fone: 290.88.26

- 1 pacote de conchilione cozido em água e sal
- 4 sobre coxas de frango cozidas com tempero a gosto e desfiado
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- ½ xícara de chá de salsa picada
- 1 lata de molho de tomate
- 200 g de presunto picado
- 3 colheres de sopa de azeitonas picadas
- ½ xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar:

Refogar no óleo os temperos, juntar o restante dos ingredientes e engrossar com o leite e farinha de trigo a rechear as conchinhas.

Molho branco

- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 cebola ralada
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 litro de leite de vaca
- 1 lata de creme de leite
- Sal e noz moscada a gosto

Modo de preparar:

Fritar a cebola na margarina, juntar a farinha de trigo, fritar um pouco acrescentando o leite e mexa até cozinhar bem temperar com sal e noz moscada, misturar o creme de leite e desligar o fogo.

Montagem

Forrar um refratário com molho de tomate a gosto. Colocar o macarrão já recheado, cobrir com molho branco polvilhar com queijo e gratinar no forno.

Conchilione com frango e presunto ao molho branco

Anka popovik - fone: 290.88.26

- 1 pacote de conchilione cozido em água e sal
- 4 sobre coxas de frango cozidas com tempero a gosto e desfiado
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- ½ xícara de chá de salsa picada
- 1 lata de molho de tomate
- 200 g de presunto picado
- 3 colheres de sopa de azeitonas picadas
- ½ xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar:

Refogar no óleo os temperos, juntar o restante dos ingredientes e engrossar com o leite e farinha de trigo a rechear as conchinhas.

Molho branco

- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 cebola ralada
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 litro de leite de vaca
- 1 lata de creme de leite
- Sal e noz moscada a gosto

Modo de preparar:

Fritar a cebola na margarina, juntar a farinha de trigo, fritar um pouco acrescentando o leite e mexa até cozinhar bem temperar com sal e noz moscada, misturar o creme de leite e desligar o fogo.

Montagem

Forrar um refratário com molho de tomate a gosto. Colocar o macarrão já recheado, cobrir com molho branco polvilhar com queijo e gratinar no forno.

Conchinha com Presunto Cru, Figo e Alface

Chefe de Cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 350 gr de massa curta
- 200 gr de presunto cru cortado em quadradinhos
- 08 figos maduros, porém firmes
- 06 dentes de alho
- ½ xícara de chá de azeite
- 01 colher de sopa de ervas frescas picadas (cebolinha, salsicha, hortelã, manjerição e orégano)
- 02 talos de salsão bem picadinhos
- 50 gr de bacon fatiado bem picado
- 150 gr de azeitona verde processada
- 01 xícara de creme de leite ou bechamel
- 10 folhas de alface americana picada em tirinhas
- queijo parmesão
- semente de papoula

Modo de Preparo:

- Frite os dentes de alho no azeite juntamente com o salsão e o bacon.
 - Quando o alho estiver dourado, junte o presunto cru e deixe fritar mais um pouco.
 - Coloque a pasta de azeitona e mexa bem.
 - Coloque o creme de leite e abaixe o fogo.
 - Na hora de servir coloque sal, pimenta e os figos cortados em quatro deixando 30 segundos.
 - Escorra a massa cubra com a alface americana jogue o molho por cima e polvilhe parmesão com semente de papoula.
- Rendimento: 04 pessoas.

Conserva de Alho

Cybercook

- ½ kg de alho
- ½ litro de vinagre
- 01 copo de água
- ½ copo de vinho branco
- 08 folhas de louro
- 08 cravos
- 04 pedaços de canela
- 06 colheres de sopa de açúcar
- 02 colheres de sopa de azeite
- 03 colheres de sopa de orégano

Coloque todos os ingredientes, ferver, quando levantar fervura, coloque o alho descascado. Deixe 02 minutos e desligue. Deixe esfriar e embale.

(receita austríaca)

Conserva de Beringela Cybercook

- 01 Kg de beringelas anãs (do tamanho de uma pêra)
- 250 g de nozes moídas
- 05 dentes de alho amassados
- azeite
- sal à gosto

Corte os talos das beringelas e cozinhe-as durante 10 minutos na água já fervente com sal. Retirar, deixar esfriar. Colocar sobre uma peneira para escorrer, de um dia para o outro (no mínimo umas 05 à 06 horas), elas deverão perder muito liquido. De tempo em tempo, aperte delicadamente com as mãos. Em seguida, faça cortes longitudinais nas cascas das beringelas. Depois, com uma colher de sobremesa, vá retirando delicadamente a polpa, reservando as cascas, que devem ficar inteiras, sem outros cortes, vá colocando as polpas numa vasilha. Misture bem esta polpa com as nozes, os dentes de alho e sal à gosto. Recheie delicadamente, sem encher demais, as cascas de beringela com esse preparado, e vá colocando numa vasilha, ou vidro de boca bem larga que possa ser bem fechado. Vá formando camadas com as beringelas recheadas. Finalmente cubra-as com azeite de oliva e tampe bem. Deixe descansar durante 01 semana e está pronta. O azeite deve cobrir totalmente, ficar bem acima do nível das beringelas. Essa conserva pode ser servida com pão árabe como entrada ou aperitivo.

Conserva Italiana de Berinjela

- Culinarista: Diocélia Moretti de Andrade - (Dio)

Ingredientes:

- 01 kg de berinjelas médias
- 02 xícaras de chá de sal
- ½ garrafa de vinagre branco
- 01 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
- 01 xícara de chá de azeite
- 04 colheres de sopa rasa de orégano
- 04 dentes de alho picados
- ½ xícara de chá de salsinha picada
- 02 colheres de sopa rasa de mostarda em grão
- 01 colher de sopa rasa de pimenta vermelho

Modo de preparo:

- Lavar as berinjelas, enxugar e descascar.
- Cortar cada berinjela em lâminas horizontal.
- Juntar as fatias e filetá-las bem finas.
- Todas cortadas, polvilhe as berinjelas com as 02 xícaras de sal, deixe descansar por 04 horas no mínimo, pressionando-as com algo pesado.
- Depois espreme-las muito bem embaixo d'água, em seguida banhá-las com o vinagre, deixando-a descansar por mais 04 horas.

- Espreme-las igual a 1ª vez.
- Colocar todos os outros ingredientes e deixar em conserva no mínimo por 04 horas.
- Servir.

Consomê de Legumes

Serve: 6 a 8 pessoas
Calorias: 230 por porção

Tempo Total de preparo
10 minutos para preparar
18 minutos no microondas

Ingredientes

2 cubos de caldo de carne
4 copos de água
½kg de legumes picados
2 xícaras (chá) de arroz cozido

Modo de fazer

Em um saco plástico umedecido coloque os legumes picados (escolha todos com a mesma consistência - macios ou resistentes) para que cozinhem por igual
Leve ao forno microondas por 8 minutos na potência máxima
Em um refratário fundo misture os legumes e os demais ingredientes.
Volte ao microondas por 10 minutos na potência máxima, mexendo de vez em quando

Como congelar

Congele em pote plástico.

Como descongelar

Descongele em refratário por 10 minutos no forno microondas.

Consomê tia Adelaide

1 kg de músculo
2 cebolas
2 cenouras
1 alho-poró (a parte branca)
2 litros de água fria

Passe todos os ingredientes no moedor de carne ou no processador de alimentos. Coloque em uma panela e cubra com a água. Leve para cozinhar. Quando ferver, abaixe o fogo e cozinhe por 20 minutos sem mexer. Retire do fogo e coe em um pano limpo.

Para 6 a 8 pessoas

Cookies de nozes e chocolate

- 1 xícara de chá de manteiga sem sal

- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 ovo grande
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 sal de colher de chá
- 1 xícara de chá de raspas de chocolate meio amargo
- 1/2 xícara de nozes moídas

Pré-aqueça forno a 200° Tenha 3 formas prontas, já untadas.

Na batedeira, bata a manteiga com açúcar mascavo até ficar clara e fofa. Bata o ovo e a baunilha. Peneire a farinha, o fermento e o sal. Junte à massa batida. Misture o chocolate e nozes. Coloque nas formas untadas e leve a assar até que fiquem de um dourado pálido (12 a 15 minutos). Quando estiverem assados, ponha a esfriar sobre a grelha do fogão.

Coquetel de camarão primavera

- Laka Brandão

Ingredientes

- 1½ kg de camarão (limpos, na metade deles conservar os rabos)
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) caldo de limão
- 3 colheres (sopa) azeite
- 1 cebola média raladas
- 5 tomates picados (sem peles e sem sementes)
- 3 colheres (sopa) coentro fresco picado,
- 2 xícaras de molho de maionese
- 4 colheres (sopa) catchup
- 2 colher sopa molho inglês
- 1 lata creme de leite (sem soro)
- 2 colher (sopa) de brandy ou cognac
- 1 pitada de páprica picante
- Alface

Modo de preparar

Tempere os camarões com sal, limão e pimenta. Aqueles que se conservou os rabos deverão ser cozidos no vapor, os demais refogados no azeite, cebola, tomates e coentro.

Obs.: Se os camarões forem grandes deverão se picadas.

No molho de maionese misture o catchup, molho inglês, o brandy ou cognac, a páprica e o creme de leite.

Modo de montar

Arrume no fundo de uma "max taça" ou em taças individuais: as folhas de alface bem lavadas e cortadas em tirinhas finas. Coloque sobre elas os camarões refogados. Despeje por cima o molho de maionese preparado. Guarneça as taças com os camarões inteiros e folhas tenras do alface. Sirva gelado!

Coquetel de cereja com champanha "País das Maravilhas"

2 copos de suco de abacaxi

1 copo peq de cerejas
2 garrafas de champanhe gelado ou cidra
Triturar a cereja no liquidificador, misturar o suco de abacaxi e por último o champanhe.

Coquetel de laranja com pêssego

Bar-man: Bertone

Ingredientes:

- 03 doses de suco de laranja (150 ml)
- ½ dose de licor de pêssego
- ½ dose de vodka
- 10 ml de groselha

Montagem:

- Dentro do copo com bastante gelo. Descascar 1 fatia de laranja com 01 cereja.

Coquetel Ferrugem

- Bar-Man: Bertone

Ingredientes:

- 02 bolas de sorvete de baunilha
- 01 dose e meia de licor cremoso (de creme de leite)
- ¾ de whisky
- 03 bolachas de chocolate recheadas
- 01 dose de creme de leite

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata.
- Está pronto para servir.

Coquetel Havaiano

Cybercook

Bata na coqueteleira:

- 1 copo de leite de coco
- 1 copo de suco de abacaxi
- 1 copo de suco de tomate
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- gelo picado.

Sirva em copos de coquetel.

Coquetel pepe coco

- Bar-man: Bertone

ingredientes:

- 01 dose de tequila
- 01 dose de leite de coco
- 02 doses de suco de abacaxi
- 01 colher de sopa de açúcar
- ¼ de dose de groselha

modo de preparo: bater no liquidificador e servir com copo crustado com coco ralado.

Coquetel Zabaione

- 1/2 lata de leite condensado
- 4 gemas
- 2 xícaras de vinho marsala
- uma colher de café de vanilina
- gelo

Bata o leite condensado e as gemas, até que estas fiquem clarinhas. Junte o vinho e o gelo, batendo mais um pouco. Se não tiver marsala, use outro vinho branco

Coquinho queimado

Cybercook

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 4 xícaras de chá de coco seco sem casca

Quebre o coco com a ajuda de um martelo, retire a polpa da fruta e corte em cubinhos de mais ou menos 1 cm cada, em uma panela média, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo alto até a calda começar a secar, abaixe o fogo e mexa até o coco ficar cozido e dourado, retire do fogo e jogue sobre uma superfície seca de preferencia uma pia de mármore da cozinha. Deixe esfriar para comer.

Coração flutuante

- Culinarista: Cecília Biju

ingredientes: (1ª camada - creme de coco)

- 01 pacote de flan de coco
- 200 ml de leite
- 200 ml de leite de coco
- 02 ovos separados
- ½ xícara de chá de açúcar

modo de preparo:

- diluir o flan com leite e leite de coco, juntar as gemas peneiradas, adoçar e levar ao fogo até engrossar. enquanto esfria bata as claras em neve e junte ao creme.

- unte uma forma e distribua o creme, leve á geladeira.

ingredientes: (mousse de cassis)

- 01 sachê de gelatina em pó vermelha
- 1/3 xícara das de chá de água
- 01 lata de creme de leite sabor cassis
- 03 colheres das de sopa de licor de cassis
- 04 claras em neve
- ¾ xícara das de chá de açúcar

modo de preparo:

- hidrate e derreta a gelatina na água, misture a ela o creme de leite de cassis, e o licor. reserve. bata as claras com açúcar até formar um merengue, junte a mistura de gelatina reservada. coloque sobre o creme de coco já firme, retorne á geladeira.

cobertura:

- 01 caixa de gelatina sabor uva
- 300 ml de água
- 01 pote de geléia de cassis (230 gr)
- ¼ xícara das de chá de licor de cassis

modo de preparo:

- dilua a gelatina na água, deixe endurecer, esprema com espremedor de batata. já com o coração desenformado, distribua a gelatina na cavidade.
- na hora de servir aqueça a geléia com licor e regue.

Cordeiro marroquino

- cheff de cozinha árabe: benon chamilian

ingredientes:

- 01 pernil de cordeiro com osso
- 05 dentes de alho amassados
- 01 colher de sopa de tempero sírio
- 01 copo de manteiga derretida
- 01 xícara de café de azeite
- 01 colher de sopa de sal
- papel alumínio
- 02 litros de água
- 200 gr de amêndoas torradas
- 200 gr de snoubar (pinole) torradas
-

modo de preparo: (pernil)

- temperar o pernil com alho, tempero sírio, manteiga, azeite e sal. embrulhar com papel alumínio e colocar em uma assadeira. colocar a água até o nível da metade do pernil, assar no forno em temperatura de 150° a 200°C por 02 horas mais ou menos até assar bem. depois de pronto cortar em fatias o pernil.

ingredientes: (arroz marroquino)

- 700 gr ou 03 copos de arroz tipo solto 500 gr de capa de filé moída uma vez 01 colher de sopa de canela em pó 200 gr de manteiga 01 colher de chá de sal

modo de preparo - (arroz marroquino)

- refogar a carne com a manteiga e a canela, juntar o arroz e mexer por pouco tempo. juntar a quantidade de água e o sal. com fogo baixo cozinhar o arroz. modo de preparo: (molho)

osso de pernil que foi assado (ingredientes):

- 01 cebola média cortada juliana
- 02 litros de água

- 01 colher de sopa de sal
- ½ colher de sopa de tempero sírio
- 01 colher de sopa de caldo de carne em pó
- 01 colher de sopa de maisena

em uma panela colocar o osso com a cebola picada, tempero sírio, caldo de carne, sal e a água e deixe cozinhar um bom tempo. coar o molho e juntar a maisena, deixe ferver novamente até engrossar.

modo de servir:

- em uma travessa grande colocar em etapas: o arroz marroquino fatias de pernil em cima do arroz pouco do molho preparado e por fim espalhar as amêndoas e as pinóles por cima obs: deve ser servido bem quente e pode ser acompanhado com iogurte natural ao lado.

Costela de Boi para Exigentes Cybercook

- Costela de boi em forma de "ripa"
- sal grosso
- papel de embrulho tipo saco de açúcar
- arame fino
- papel alumínio.

Enrole a costela já com sal grosso a gosto no papel de embrulho, amarre bem com o arame fino, depois enrole em papel alumínio e deixe assar em churrasqueira durante 4 horas.

Costela de javali

- Culinarista: Pepe - (Jose Fernandez Iglesias)

ingredientes:

- 05 kilos aproximadamente ou 02 costelas de javali
- ½ xícara de azeite de oliva
- 01 copo de vinho branco seco
- 09 grãos de pimenta do reino preta
- 09 grãos de pimenta rosa
- 01 mão de salsinha picada
- 02 ramos de alecrim (só as folhas)
- 04 ramos de salvia fresca picada
- 02 folhas de louro fresco
- 02 dentes de alho
- 01 pitada de sal
- 02 ou 03 limões
- 02 dentes de alho
- 01 pé de alho poró
- 02 cenouras picadas
- 01 galho de salsão
- ½ garrafa de vinho branco
- 02 tabletes de caldo de galinha
- ½ copo de jerez oloroso
- água para cobrir as costelas
- 01 cebola picada

modo de preparo:

- passe primeiro de 02 a 03 limões na carne e deixe por 05 minutos mais ou menos. triture todos os ingredientes acima e antes de colocá-lo na carne, passar 02 dentes de alho com as mãos na carne e depois regar com o tempero.
- puxar na panela em fogo brando com 01 cebola picada, 01 pé de alho poró mais ou menos, 02 cenouras picadas e 01 galho de salsa.
- regar com o molho da marinada, ½ garrafa de vinho branco, 02 tablets de caldo de galinha e um pouco de água o suficiente para cobrir as costelas.
- quando estiver bem macio leve ao forno para dourar. triture todo molho, acrescente ½ copo de jerez oloroso.

Costelinha de cordeiro com hortelã

- "chef de cozinha": Glenys Silvestre

ingredientes

- 1. 200 gr de costelinha de cordeiro
- 1 xícara de cebola ralada
- 1 colher de sopa de alho picado
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 copo de vinho tinto
- 1 xícara de folhas de hortelã inteiras
- 1 xícara de folhas de hortelã picadas
- ½ xícara de azeite
- sal e pimenta
- 1 xícara de creme de leite

modo de preparar

- lave bem as costelinhas e enxágüe num pano de prato.
- faça uma marinada com todos os ingredientes com exceção de 1 xícara de folhas de hortelã picadas e o creme de leite.
- coloque numa forma refratária e leve ao forno pré aquecido completamente tampado por papel manteiga ou de alumínio. diminua o forno e asse por 2 horas. destampe o refratário e deixe corar por 15 minutos.
- retire do forno. reserve as costelinhas e bate o molho da assadeira no liquidificador com a xícara de folhas de hortelã reservada.
- leve ao fogo, junte o creme de leite e deixe ferver em fogo baixo até engrossar um pouco. sirva sobre as costelinhas e acompanhe com purê de castanhas.

purê de castanhas

- passe no processador ou máquina de moer 1 kg de castanhas cozidas e sem pele.
- coloque numa panela duas colheres de manteiga até que derretam. junte a castanha moída e junte leite até uma consistência cremosa porém firme.

Costelinhas de Porco com Batatas

Ingredientes

- 1kg de costelinha de porco
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 tablets de caldo de bacon
- 1/2kg de batatas bolinha lavadas (ou batatas cortadas em cubos)
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

sal a gosto

Modo de Preparo

Corte as costelinhas de porco pelas juntas, tempere com sal e suco de limão.

Reserve. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e frite aí as costelinhas.

Junte os tabletes de caldo de bacon dissolvidos em uma xícara (chá) de água fervente, mexa bem e tampe a panela. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, após iniciar fervura. Retire do fogo e deixe esfriar para sair a pressão. Abra a panela, junte as batatas, o extrato de tomate, meia xícara (chá) de água e deixe cozinhar em panela parcialmente tampada até as batatas ficarem macias. Acrescente a salsa e sirva a seguir.

Microondas

Corte as costelinhas de porco pelas juntas, tempere com suco de limão e reserve.

Em um recipiente refratário, coloque o óleo e as costelinhas. Leve ao microondas

em potência alta por cerca de 8 minutos, mexendo na metade do tempo.

Retire do

forno, junte os tabletes de caldo de bacon dissolvidos em uma xícara e meia (chá)

de água quente, as batatas e o extrato de tomate. Tampe e volte ao microondas

por cerca de 17 minutos, potência alta, mexendo na metade do tempo. Deixe cerca de 4 minutos em tempo de espera. Acrescente a salsa e sirva a seguir.

Couve com Bacon de Micro

Serve: 3 pessoas

Calorias: 197 por porção

Tempo Total de preparo

10 minutos para preparar

6 a 7 minutos no microondas

Ingredientes

7 folhas grandes de couve, cortadas fininhas sem o talo

100g de bacon picado

Modo de fazer

Em um refratário, coloque o bacon para fritar por 4 a 5 minutos na potência

máxima. Deixe torrar a seu gosto. Tire do forno e junte a couve cortada, misturando bem com o bacon e a gordura que saiu dele. Volte ao microondas, sem tampa, por 2 minutos na potência máxima

Como congelar

A couve congela crua já cortada

Como descongelar

Levando direto para a gordura quente quando for usar.

Couve flor ao Molho Branco

- Grupo: Dominó

Ingredientes:

- 01 couve-flor cozida em pedaços
- 02 colheres de sopa de azeite
- 01 cebola picada
- 03 dentes de alho
- 100 gr de bacon
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 02 copos de leite
- 01 pacote de queijo ralado
- 01 lata de creme de leite
- sal a gosto
- água

Modo de preparo:

- Cozinhar a couve-flor em água e sal.
- Colocar os pedaços em uma forma refratária e reservar.
- Em seguida, preparar o molho, colocar o azeite, a cebola picada, os dentes de alho, o bacon e deixar dourar.
- Acrescente o leite com a farinha de trigo dissolvida e o queijo ralado.
- Deixar ferver.
- Apagar o fogo e acrescentar 01 lata de creme de leite, colocar o molho sobre a couve-flor, acrescentar queijo ralado e deixar gratinar.

Couve flor esperta

- Aparecida Rita

1ª parte

- 1 couve flor média
- 2 chuchus picados

Preparo

Afervente a couve flor e os chuchus em água fervente por mais ou menos 15 minutos escorra e reserve.

2ª parte

- 500 g. De ricota amassada
- 1 xícara (chá) de presunto picado
- 1 cebola média picada,
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 2 colheres (sopa) de requeijão
- 100 g. De queijo parmesão ralado
- Sal, páprika e molho de pimenta a gosto

Preparo

Acomode a couve flor e os chuchus em um refratário, misture todos os ingredientes e coloque por cima dos legumes e faça o seguinte molho.

Molho

- ½ litro de leite
- ½ lata de creme de leite sem soro
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 gemas
- Sal e noz moscada
- 100 gramas de mussarela ralada, para polvilhar

Preparo

Coloque o leite em uma panela e junte os demais ingredientes leve ao fogo mexendo até engrossar. Coloque o molho por cima dos legumes e polvilhe com a mussarela e leve ao forno para gratinar.

Couve flor ao Molho Branco

- Grupo: Dominó

Ingredientes:

- 01 couve-flor cozida em pedaços
- 02 colheres de sopa de azeite
- 01 cebola picada
- 03 dentes de alho
- 100 gr de bacon
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 02 copos de leite
- 01 pacote de queijo ralado
- 01 lata de creme de leite
- sal a gosto
- água

Modo de preparo:

- Cozinhar a couve-flor em água e sal.
- Colocar os pedaços em uma forma refratária e reservar.
- Em seguida, preparar o molho, colocar o azeite, a cebola picada, os dentes de alho, o bacon e deixar dourar.
- Acrescente o leite com a farinha de trigo dissolvida e o queijo ralado.
- Deixar ferver.
- Apagar o fogo e acrescentar 01 lata de creme de leite, colocar o molho sobre a couve-flor, acrescentar queijo ralado e deixar gratinar.

Couve-flor Gratinada de micro

Serve: 4 pessoas

Calorias: 305 por porção

Tempo Total de preparo

8 minutos para preparar

17 minutos no microondas

Ingredientes

- 1 couve-flor média
- 200g de mussarela
- 2 copos de leite
- 2 colheres de sopa de Maizena
- sal, pimenta do reino ou noz moscada a gosto

Modo de fazer

Limpe a couve-flor, separe em bouquês e coloque em um saco plástico.

Leve ao forno microondas por 6 minutos na potência máxima

Separado, já no refratário raso sem tampa em que vai servir, prepare o molho branco com leite, sal, pimenta ou noz moscada. Deixe ferver por 5 minutos na potência máxima

Tire do forno microondas e acrescente 2 colheres (sopa) de Maizena dissolvidas em ½ copo de água, volte ao forno por mais 4 minutos, sempre mexendo para não formar grumos. Se o molho estiver no ponto desejado

coloque a couve-flor e sobre ela a muzzarela em fatias ou ralada. Volte ao microondas por 3 minutos na potência máxima para derreter o queijo. Não congele.

Coxas e peitos de frango à le cordon bleu

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 02 litros de água
- 500 gr de carcaça
- 02 cenouras
- 01 cebola
- 01 talo de salsão
- 02 dentes de alho
- 02 cebolinhas
- 01 bouquet garni
- pimenta em grãos
- sal
- 04 coxas ou antecoxas
- 04 peitos pequenos ou 02 grandes

Modo de Preparo:

- Coloque para ferver todos os ingredientes com exceção do frango.
- Deixe ferver uma hora.
- Coloque as coxas e peitos e deixe ferver em fogo baixo mais meia hora ou o tempo suficiente para que fiquem bem macios.
- Desligue o fogo e reserve.

Acompanhamento: - (ingredientes)

- 08 pedaços de nabo cortados em navetes
- 08 pedaços de abobrinha com a casca cortados em navetes
- 08 mini cenouras
- 08 pedaços de salsão
- 08 talos de alho porró
- 16 tomates cereja

Modo de Preparo:

- Coloque em uma panela de cozimento à vapor e deixe cozinhar até que fiquem crocantes.
- Não devem amolecer.
- Retire e reserve.

Molho - (ingredientes)

- 04 gemas
- 200 ml de creme de leite fresco
- 80 gr de manteiga derretida
- 01 colher de sopa de estragon
- 01 colher de sopa de manjerição
- 01 colher de sopa de sálvia
- 01 colher de sopa de salsinha
- 01 colher de chá de ervas secas
- sal e pimenta

Modo de Preparo:

- Coloque em uma panelinha o creme de leite e deixe levantar fervura.
- Coloque então em banho-maria.

- Acrescente as gemas uma a uma mexendo sem parar com um "pão duro" de borracha.
- Coloque as ervas secas.
- Já juntando aos poucos a manteiga derretida pouco a pouco.
- Quando terminar a manteiga, a consistência deve ser de um mingau mole.
- Se ficar muito grosso, junte um pouco de caldo.
- Junte as ervas frescas sal e pimenta e sirva sobre o frango e os vegetais.

Montagem do prato:

- Retire uma coxa e 01 pedaço de peito do caldo, arrume sobre eles e ao lado 04 pedaços de cada vegetal e cubra tudo com o molho bem quente.

Coxinha de galinha

2 canecas de caldo de galinha
 2 canecas de leite de vaca
 2 colheres de sopa de camarão seco
 2 canecas de farinha de trigo
 1 ovo
 1 colher de sopa de óleo
 1 colher de sopa de água
 Sal a gosto
 Óleo para fritar
 Farinha de pão
 4 peitos de galinha

Faça um ensopado com os peitos e retire as peles e os ossos. Passe 3 peitos pela máquina e reserve 1 para desfiar. Junte a galinha passada com o camarão, o caldo de galinha e o leite, e leve ao fogo. Quando ferver, coloque a farinha de trigo, mexa rapidamente, retire do fogo e deixe esfriar. Modele as coxinhas, colocando no centro da parte interna delas um pedaço de galinha. Passe as coxinhas na mistura de óleo, ovo, água e sal, depois na farinha de pão. Enfie em uma das extremidades um pedaço de macarrão. Frite em óleo quente.

Coxinha de mandioca com requeijão

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 04 colheres de margarina
- 02 tabletes de caldo de galinha
- 1 litro de leite
- ½ kg de mandioca cozida e espremida
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 02 ovos misturados

modo de fazer:

- refogar o caldo na margarina, coloque o leite e a mandioca e deixe ferver.
- vá colocando a farinha de trigo, mexendo bem até soltar do fundo da panela, retire do fogo, coloque os ovos, retorne ao fogo até integrar bem os ovos.
- ao retirar do fogo deixar esfriar um pouco, sovar para ficar macia.

recheio: (ingredientes)

- 02 peitos de frango cozido e desfiado

- 03 colheres de óleo
- 04 colheres de extrato de tomate
- cebola
- temperos à gosto
- ½ kg de requeijão cremoso
- ½ xícara de chá de água

modo de preparo:

- refogue o tempero no óleo quente, coloque o extrato de tomate e ½ xícara de água. coloque o frango deixando secar um pouco sempre mexendo.
- moldar as coxinhas, recheando com o requeijão e o frango. passar em ovos, na farinha de rosca e fritar.

Coxinha viller roi

- Culinarista: Arlete Pitta

ingredientes:

- 03 peitos de frango cortados em cubinhos e espetados em palitos temperados com alho
- 01 folha de louro sal
- 01 colher de chá de orégano
- 01 colher de molho inglês
- 02 colheres de sopa de vinagre

modo de preparo:

- deixe o frango no tempero por 2 horas, em uma panela coloque 150 gr de margarina, 02 dentes de alho amassados, 02 cebolas grandes picadas e refogue um pouco e
- acrescente 3 copos americanos de água e deixe ferver, quando estiver fervendo junte o frango e os temperos, depois de cozido, retire-o do caldo, coe a metade do caldo e coloque no liquidificador com 02 copos de leite, 04 gemas, 01 pacote de sopa de creme de cebola, 08 colheres de sopa cheia de farinha de trigo e bata bem.
- leve ao fogo o restante e do caldo para ferver, quando estiver fervendo coloque o caldo do liquidificador na panela e mexa bem.
- o caldo vai ficar um creme grosso, desligue o fogo e coloque 2 colheres de sopa de queijo ralado, segurando no palito, mergulhe cada pedaço de frango ao creme, depois passe na farinha de rosca e no ovo por 2 vezes.
- frite-os em óleo bem quente.

Rendimento: aproximadamente 100 coxinhas.

Coxinhas Cremosas de Haddock

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Ingredientes (massa):

- 01 colher de sopa de azeite de boa qualidade
- 150 gr de manteiga sem sal
- 01 dente de alho socado
- 01 cebola média bem picadinha
- 02 tomates médios sem pele e sem sementes picados
- 700 ml de água
- 300 ml de leite frio
- 02 tabletes de caldo de camarão
- 01 xícara de chá de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 03 colheres de sopa de salsinha verde picada
- sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 450 gr de farinha de trigo especial - (aproximadamente)

Modo de Preparo:

- Doure o alho no azeite, junte a manteiga e a cebola e refogue muito bem.
 - acrescente os tomates bem picadinhos e deixe por alguns minutos.
 - Em seguida, junte os demais ingredientes, exceto a farinha de trigo e aguarde ferver, temperando a gosto.
 - Quando abrir fervura, acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo rapidamente até obter uma massa que solte da panela.
 - Espalhe a massa sobre bancada e deixe amornar, quando então, modele as cozinhas, passe-as pelo ovo e farinha de rosca e frite-as em óleo quente.
- Ingredientes (recheio):
- 350 gr de haddock defumado deixado de molho em leite e aferventado rapidamente em outro leite
 - 300 gr de requeijão cremoso - (de baldinho)
- Modo de Preparo:
- Pegue porções da massa e abra-a na palma da mão.
 - Em seguida, aplique o requeijão cremoso e o haddock defumado e modele como será indicado.
- Para Empanar:
- 01 ovo inteiro ligeiramente batido
 - 300 gr de farinha de rosca

Coxinhas de Galinha

- Ingredientes:
- 1 galinha nova
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- 1/2 folha de louro
- 1 a 2 pimenta(s) malagueta
- Sal
- 2 colheres, das de sopa, de manteiga
- 2 gemas
- 1/2 xícara de leite
- 3 a 4 ovos inteiros
- farinha de trigo necessária
- cheiros verdes

- Modo de Preparo:

Primeira Etapa:

Limpe a galinha, corte pelas juntas e tempere com sal e pimenta. Leve ao fogo

com colher de manteiga com 1/2 cebola ralada e o alho socado para dourar, junte os pedaços de carne e vá mexendo até que fiquem corados. Acrescente os tomates picados sem as peles e sementes e um amarrado de salsa e cebolinha verde, salsa e manjerona. Refogue em fogo brando e junte água, aos poucos, para que a carne fique macia e com algum molho. Prove os temperos e retire do fogo.

Segunda Etapa:

Coe o milho, separe as peles dos ossos e passe a carne pela máquina de moer. Leve ao fogo uma colher rasa de manteiga com 1/2 cebola para dourar, junte a carne, o caldo em que foi cozida e as 2 gemas desfeitas no leite; misture tudo muito bem e, sempre mexendo, vá adicionando farinha de trigo aos poucos até obter creme bem consistente e que desprenda da panela. Deixe esfriar, tome pequenas porções de creme na

palma das mãos e dê a forma de coxinhas de galinha; passe em farinha de rosca e em ovos batidos inteiros e novamente em farinha de rosca. Frito com óleo bem quente aos poucos, para não abrir.

Coloque em cada coxinha um palito coberto com papel prateado ou com celofane recortado.

Coxinhas de Galinha

Ingredientes

2 peitos de frango
1 cebola ralada
2 tomates sem pele e sem sementes
2 dentes de alho amassados
sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
2 gemas
½ xícara de leite
3 a 4 ovos inteiros
farinha de trigo necessária
1 maço de salsa e cebolinha

Modo de Preparo

Doure o alho e a cebola na manteiga e junte os peitos de frango cortados ao meio, temperados com sal e pimenta e vá mexendo até que fiquem corados. Acrescente os tomates picados sem as peles e sementes e um amarrado de salsa e cebolinha verde. Refogue em fogo brando e junte água, aos poucos, para que a carne fique bem macia e com algum molho. Prove os temperos e retire do fogo. Separe a carne dos ossos e passe pela máquina de moer ou processador. Leve ao fogo uma colher rasa de manteiga com ½ cebola ralada para dourar, junte a carne já moída, o molho em que foi cozida e as 2 gemas desfeitas no leite. Misture tudo muito bem e, sempre mexendo, vá adicionando farinha de trigo aos poucos até obter um creme bem consistente e que desprenda da panela. Deixe esfriar, tome pequenas porções de creme na palma das mãos e dê a forma de coxinhas de galinha. Passe na farinha de rosca, nos ovos batidos e novamente na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente para não abrir.

Coxinhas de milho e provolone

- Luzinete Veiga

Massa

- ½ litro de leite
- 100 g de manteiga
- ½ lata de milho verde batido no liquidificador
- 3 colheres de sopa de creme de milho
- 2 gemas
- 3 colheres de sopa de farinha de milho
- 1 ½ xícara de chá de farinha de milho
- 1 tablete de caldo de galinha
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de salsinha a gosto

Modo de preparar

Levar todos os ingredientes ao fogo, menos a farinha de trigo. Deixe ferver e junte a farinha de trigo. Mexa até soltar da panela. Retire da panela e sove bem a massa. Recheiar e modelar. Passar na clara e na farinha de rosca. Fritar em óleo quente.

Recheio

- 1 xícara de chá de requeijão
- ½ lata de milho verde refogado
- 1 xícara de chá de provolone ralado
- 1 colher de chá de orégano

Misturar todos os ingredientes e recheiar

Coxinhas especiais com kanikama

- professora: Fátima di Ciero

ingredientes:

- 100 gr de manteiga sem sal
- 02 dentes de alho amassados
- 01 cebola média picada
- 02 tomates sem pele e sem sementes
- 01 colher de sobremesa de molho inglês
- 03 colheres de sopa de salsinha picada
- 01 sachê de hondashi
- 200 gr de batatas cozidas e espremidas
- 1.1/2 xícara de chá de leite
- 1.1/2 xícara de chá de água
- 250 gr de kanikama
- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de amido de milho

recheio:

- 250 gr de kanikama
- 150 gr de requeijão cremoso.

modo de preparo:

- fritar o alho e a cebola na manteiga. junte os tomates, salsinha e deixe ferver. em seguida acrescente o kanikama e refogue.
- junte os demais ingredientes temperando a gosto, deixe ferver. acrescente a farinha e o amido de milho de uma vez; sove bem a massa.
- recheie e modele as coxinhas. passe em ovo batido e farinha de rosca e frite em óleo quente.

COZIDO DE CAMARÃO E TOFU

INGREDIENTES:

200g de camarão descascado
1 pitada de sal
1 colher de chá de sakê
1/2 colher de sopa de gengibre ralado
2 tofu
Alho e cebolinha a gosto
1 pitada de tempero branco

PREPARO DO MOLHO:

1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de sakê

1/2 colher de chá de óleo de gergelim
1 colher de maizena

MODO DE FAZER:

1. Tempere os camarões. 2. Corte o tofu em pedaços grandes, ferva rápido na água e escorra. 3. Numa frigideira grande, coloque 4 colheres de óleo, refogue com alho e cebolinha. 4. Coloque o camarão e assim que mudar de cor, acrescente os tofu e todos os ingredientes do molho até ficar cremoso. 5. Espere esfriar e sirva acompanhado de arroz branco

COZIDO MANOUCHE 4 ESTAÇÕES

150 g de feijões grandes, vermelhos
4 pedaços de osso de pernil de porco, com um pouco de carne e gordura
6 pedaços grandes de carne de porco, do pernil
4 alhos-porós cortados em pedaços grandes
4 talos de salsão com as folhas cortados em pedaços grandes
8 dentes de alho inteiros com a pele
4 cenouras cortadas em pedaços grandes
8 batatas cortadas em pedaços grandes
1 xícara de chá de arroz branco
3 litros de água fria aproximadamente
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Modo de fazer

Deixe os feijões de molho de um dia para o outro.

Em um caldeirão, coloque os ossos, os pedaços de carne, os feijões escorridos, metade do alho-poró, do salsão e dos dentes de alho. Tempere moderadamente com sal, pimenta e cubra com metade da água fria, ou mais, se for necessário. Cozinhe em fogo baixo por cerca de uma hora e meia. Vá retirando a espuma que se forma na superfície durante o cozimento. Após esse tempo, acrescente as cenouras e o restante do alho-poró, do salsão e do alho. Coloque mais água fria e cozinhe por mais uma hora e meia, aproximadamente, incorporando na última meia hora, as batatas e, após dez minutos, o arroz. Ajuste o sal, a pimenta e, quando tudo estiver pronto, sirva bem quente, no próprio caldeirão

Cozido

- Culinarista: Nilcéia Pitta - (Primeira Dama do Município de São Paulo)

Ingredientes:

- ½ kg de carne seca
- ½ kg de paio
- ½ kg de lingüiça portuguesa
- ½ kg de costela defumada
- 01 kg de picanha

Ingredientes de Legumes:

- 500 gr de abóbora
- 500 gr de batata doce
- 01 repolho
- 500 gr de cenoura
- 500 gr de chuchu
- 500 gr de milho verde

- 500 gr de banana da terra
- 500 gr de farinha de mandioca
- 01 cebola inteira
- 03 dentes de alho

Modo de Preparo:

- Coloque a carne seca na água que já está fervendo, para tirar o sal. repetir esse procedimento por 03 vezes.
- O mesmo procedimento deverá ser adotado com a costela, o paio, e a lingüiça portuguesa. reserve esses ingredientes que já estão sem gordura e sal.
- Em uma outra panela, coloque 03 colheres de sopa de azeite, 01 cebola bem batidinha, 03 dentes de alho bem amassados.
- Refogar tudo e juntar todas as carnes.
- Em seguida, coloque 06 copos de água quente e deixe cozinhar até as carnes começarem a amolecer.
- Retire o paio e as lingüiças antes, e deixe cozinhar a carne seca, a picanha e a costela por 02 horas.
- Quando todas as carnes estiverem macias, coloca-se obedecendo a seqüência; a cenoura, o repolho cortado ao meio, a batata doce, o milho verde, a abóbora, o chuchú e por último a banana da terra.
- Quando todos os legumes estiverem prontos, retire-os e separe-os em uma vasilha a parte.
- Peneire o caldo que ficou na panela e prepare o pirão.

Modo de Preparo do Pirão:

- Depois de peneirado o caldo que sobrou na panela, coloque em fogo brando e junte a farinha de mandioca, até obter a consistência de pirão.
- Sirva em vasilhas separadas.

Crazy Rice Arroz Louco

Casal: Leila Cordeiro e Eliakim Araújo

Ingredientes:

- 01 kg de arroz
- ½ dúzia de ovos
- 01 cebola picada
- 100 gr de bacon desidratado
- 250 gr de lingüiça (bem fininha)
- 01 pacote de queijo ralado
- orégano e sal a gosto
- 01 pacote de batata palha
- 01 colher de sopa de leite - (para os ovos mexidos)

Modo de preparo:

- Preparar o arroz e reservar. Fazer os ovos mexidos e, em seguida, acrescentar ao arroz. Fritar o bacon, a lingüiça, a cebola separadamente e também misturar ao arroz. Por último, colocar a batata palha, polvilhar com queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Creme belga do Cybercook

- 1 lt de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca
- 1 cl de maisena
- 2 ou 3 gemas passadas na peneira
- 1 pct de gelatina sabor morango

Desmancha-se a gelatina com um copo de água fervendo e outro gelado (normal). Com as claras, bate-se um suspiro e junta-se à gelatina. Leva-se ao fogo o leite condensado e o leite de vaca com as gemas e a maisena. Depois do creme pronto, coloca-se num pirex e por cima, a gelatina já misturada ao suspiro. Ponha na geladeira até endurecer a gelatina.

Creme branco

1 queijo Catupiry ou Cremelino
1 cebola batida
1 copo de leite
1 pitada de sal
1 ramo de salsa e cebolinha

Bata tudo no liquidificador. Sirva com rosbife ou carne assada ou como aperitivo com batatinha frita.

Crème brûlée

7 gemas
500 g de creme de leite fresco
2 colheres (chá) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de açúcar

Passe as gemas pela peneira. Acrescente o creme de leite, a essência de baunilha e o açúcar. Leve ao fogo em banho-maria de água fervente, mexendo sempre até engrossar. Distribua em forminhas de louça individuais e leve à geladeira por 2 horas, até ficarem firmes. Salpique com açúcar e queime com um maçarico. Leve à geladeira até a hora de servir.

Para 6 a 8 pessoas

Creme chantily

3 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de açúcar
1/2 colher de chá de baunilha
1 lata de creme de leite (gelado e sem soro)
1 pitada de fermento em pó

Bata a manteiga, o açúcar e a baunilha até conseguir um creme. Acrescente o creme de leite e o fermento em pó e bata por mais alguns minutos.

Creme Chinês

1 pacote de gelatina (de sua preferência)
1 copo de água fervente
1 lata de leite condensado
3 ovos
1 lata de leite
6 colheres de sopa de açúcar

Modo de Fazer:

Coloque o pacote de gelatina dentro do copo de água fervente, mexa e reserve. Coloque o leite condensado, as gemas do ovo e o leite em uma panela e leve ao fogo até ficar numa consistência cremosa. Bata as 3 claras em neve com as 6 colheres de açúcar. Misture com as claras em neve, o copo com a gelatina e misture bem devagar. Coloque em uma travessa transparente o creme já morno e por cima as claras com a gelatina. Leve à geladeira por algumas horas.

Creme Cupuaçu

- Banda: Carrapicho (zezinho)

ingredientes:

- ½ kg. de polpa de cupuaçu
- 01 lata de creme de leite
- 01 lata de leite condensado
- 01 pacote de bolacha champanhe
- 02 colheres de sopa de leite em pó

modo de preparar:

bater tudo no liquidificador, coloque em um refratário e deixar 20 minutos no freezer.

Creme da Bavieira com Café

Ingredientes:

- 01 xícara de chá de leite
- 01 xícara de chá de açúcar
- 04 gemas
- 01 sachê de gelatina em pó sem sabor
- ¼ xícara de chá de água
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- 01 xícara de chá de creme de leite batido chantily mole
- 01 colher de sopa de café solúvel

Modo de preparo:

- Em uma panela misture o leite e metade do açúcar e leve para aquecer.
- Bata as gemas com a outra metade de açúcar e a baunilha, adicione o leite fervendo e retorne à panela.
- Hidrate e derreta a gelatina na água e junte a mistura de gemas.
- Deixe esfriar e misture o chantily.
- Empregue em seguida.

Creme de Agrião (Sauce Cressonette)

Cybercook

- 01 maço de agrião (somente as folhas)
- sal, pimenta e noz moscada à gosto
- 01 colher de sopa rasa de cebola picada ou echalote
- 05 colheres de sobremesa de vinho branco
- 02 colheres de sobremesa de vinagre
- 01 colher de sopa de água
- 200 g de manteiga
- limão para temperar.

Coloque numa panela a cebola ou echalote, o vinho e o vinagre. Leve ao fogo brando e deixe reduzir quase à seco, até sobrar um pouquinho de líquido na panela. Junte a água e depois vá colocando a manteiga, aos poucos batendo energicamente. Só junte mais manteiga quando a que foi colocada anteriormente já tiver sido totalmente incorporada. Salgue e apimente. Junte as folhas à esse preparado e volte ao fogo. Cozinhe muito rapidamente o agrião, retire do fogo, bata no liquidificador. Passe por uma peneira, tempere com um pouco de limão, e sirva.

Creme de aspargos a moda da telha

- Culinarista: Cecília Biju

ingredientes

- 2 vidros ou latas de aspargos (200 g cada)
- 1 ½ litro de água
- um fio de azeite
- 3 dentes de alho bem batidinhos
- 400 g de requeijão cremoso
- 1 pitada de noz moscada
- salsinha picadinha para polvilhar
- crutons temperados para acompanhar

modo de preparo

- levar para ferver metade da água (750 ml) com o alho, o fio de azeite, metade do aspargo picado em cubos (utilizar inclusive a água do aspargo). enquanto isso bata no liquidificador a outra metade do aspargo com a metade da água restante, junte a panela e deixe ferver por 30 a 40 minutos. coloque o requeijão cremoso, a pitada de noz moscada, mexa bem e deixe voltar a ferver. sirva salpicada de salsinha e os crutons.

Creme de batata

1 tablete de caldo de carne dissolvido em 1/2 l de água
10 batatas grandes
200 g de presunto
300 g de mussarela
3 ovos
1 lata de creme de leite
Sal e noz-moscada a gosto
50 gramas de queijo parmesão ralado

Cozinhe as batatas descascadas no caldo de carne, corte em rodelas e reserve. Bata o creme de leite(sem soro) com os ovos, o sal e a noz-moscada. Numa forma refratária, arrume rodelas de batatas, fatias de presunto e fatias de mussarela, cubrindo cada camada com o creme. Por último, coloque o parmesão e leve ao forno para dourar um pouco.

Creme de Caquis

Rendimento: Variável

Ingredientes:

01 lata de leite condensado
04 ovos

1 e ½ lata, a mesma do leite condensado, de caquis bem maduros e sem pele
01 lata de leite de vaca

Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, dispor em forma caramelada e levar ao forno quente pôr cerca de 30 a 40 minutos.
Desenformar depois de frio.

Creme de Chocolate falso Danete

- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 litro de leite
- 1 gema
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Misture o amido de milho, o chocolate, o leite e a gema. coloque o leite condensado e leve ao fogo até engrossar. Esta mistura vai virar um mingau. Junte o creme de leite e bata na batedeira até que fique um creme bem homogêneo. Leve à geladeira e sirva gelado.

Creme de Chocolate para Bombons

Ingredientes:

- 02 xícaras de chá de chocolate ao leite picado
- 02 xícaras de chá de chocolate meio amargo picado
- 02 caixinhas de creme de leite
- 04 colheres de sopa de maizena
- 02 copos de requeijão de leite
- 02 colheres de sopa de açúcar
- 12 bombons

Modo de Preparo:

Misture os chocolates e o creme de leite, derreta em banho-maria ou no microondas. Coloque em uma panela, junte a maizena dissolvida no leite e o açúcar. Leve ao fogo até engrossar, mexendo sempre, deixe esfriar, acrescente os bombons picados e mexa bem. Leve para gelar.

Creme de chocolate

(tipo daneti) - Miriand Teixeira

- 4 colheres de sopa de maizena
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 gema de ovo
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo

Dissolva a maisena e o chocolate no leite, misture a gema batida, junte o leite condensado e leve ao fogo para engrossar. Retire e coloque na batedeira e junte o creme de leite. Bater até ficar homogêneo. Deixe gelar por 20 horas.

Queijo petit suíço (tipo danoninho)

- 500 g de morangos limpos
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 2 xícaras de chá de leite frio
- 1 lata de creme de leite
- Essência de morangos a gosto
- 500 g de ricota fresca

Modo de preparo

Numa panela, colocar os morangos e o açúcar para aferventar. Retire e bata no liquidificador com os outros ingredientes.

Creme de frutas com cassis

Ingredientes:

- 1/2 abacate
- 1 mamão papaia
- 2 colheres (rasas) de açúcar
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1 colher (chá) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de licor de anis
- 1 colher (chá) de licor de cassis
- 2 bolas de sorvete de creme

Modo de fazer: Transforme as polpas de abacate e de mamão em dois purês separados em tigelas diferentes. Ao abacate, acrescente metade do açúcar, o suco de limão e o licor de anis. Misture bem. Ao mamão papaia, acrescente o açúcar restante, o suco de laranja e o licor de cassis. Misture bem. Tome o abacate e acrescente 1 bola de sorvete de creme. Bata no liquidificador em velocidade mínima até que a mistura fique totalmente homogênea. Repita a operação com o mamão, mantendo-o separado do abacate em tigelas diferentes. Ao mesmo tempo, despeje os dois cremes num recipiente de vidro de forma que cada um ocupe metade do espaço disponível. Cubra com papel alumínio. A seguir, leve ao congelador por no máximo meia hora para que o sorvete se reencorpe, sem que os purês se cristalizem. Sirva imediatamente.

Creme de Funghi em Cumbucas com Massa Folhada

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 02 colheres de sopa de manteiga
- 01 cebola ralada ou bem picada
- 20 gr de funghi secchi reidratado em xícara de água fria
- 200 gr de shitake
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- ¼ de litro de caldo de carne
- 01 xícara de café de vinho branco seco
- 01 xícara de chá de creme de leite
- 02 colheres de sopa de queijo denso
- sal e pimenta
- 01 ovo
- 300 gr de massa folhada comprada pronta em rolo

Modo de preparo:

- Refogue a cebola na manteiga, junte o funghi secchi escorrido e o shitake. Misture a farinha de trigo e mexa bem. Sempre mexendo, junte o vinho, caldo de carne e a água do funghi.

Atenção: vá colocando o caldo aos poucos. Pode ser que nem precise usá-lo todo. Deve ficar um creme encorpado, deixe esfriar um pouco e coloque o creme em cumbrinhos que possa ir ao forno. Cubra com a massa folhada cortada em rodela e passe um pouco de ovo batido nas bordas para que a massa grude nas bordas. Leve ao forno quente por 10 minutos ou até a massa crescer com um suflê.

Crema de galinha

2 peitos grandes de galinha
3 xícaras de caldo de galinha
1 xícara de farinha de trigo
1 cebola grande
2 colheres de sopa de manteiga
1 lata de crema de leite
1 colher de sopa de catchup
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
8 uvas
1 colher de sopa de passas
1/2 maçã verde fatiada

Ensopar, desfiar e reservar os peitos de galinha. Frite a cebola picada na manteiga. Junte a farinha de trigo já dissolvida no caldo de galinha. Leve ao fogo mexendo sempre para não encrostar. Adicione o crema de leite, o catchup, o parmesão e a galinha desfiada. Arrume num pirex: metade do crema, fatias de maçã, uvas cortadas ao meio e passas. Cubra com o restante do crema. Polvilhe parmesão e leve ao forno para gratinar. Nota: junte água ao caldo da galinha o suficiente para adquirir 3 xícaras.

Crema de laranja no Micro

½ litro de suco de laranja
2 colheres de sopa de maizena
½ xícara de açúcar
Coloque tudo em um pirex fundo. Leve ao micro por 5 minutos em PA, mexendo a cada minuto.

Crema de Laranja

- Culinária: Isamara Cernelóz Amâncio

Ingredientes:

- 02 ½ xícaras chá de suco de laranja
- 04 colheres de sopa de açúcar
- 2 ½ colheres sopa de maisena

- raspa de 2 limões
- 01 litro de "chanti mix" batido
- 03 xícaras chá de frutas cristalizadas

Modo de preparo:

- Dissolva a maisena num pouquinho de suco de laranja e reserve.
- Leve o restante do suco ao fogo, junto com o açúcar e as raspas de limão até ferver.
- Retire, junte a maisena dissolvida, volte ao fogo mexendo sempre, até engrossar.
- Deixe esfriar e bata o "chanti mix" até virar chantily.
- Junte o creme e continue batendo, por último misture as frutas cristalizadas.

Creme de legumes

- 500 gr de cenoura
- sal a gosto
- 01 colherinha de café de adoçante
- 01 colher de sopa de cebola ralada
- 01 colher de sopa de requeijão light

Modo de preparo:

- Em uma panela coloque a cenoura com água, o sal e o adoçante para cozinhar.
- Em seguida escorra e leve ao liquidificador com o requeijão e bata, em uma panela coloque a margarina e a cebola e deixe dourar.
- Em seguida acrescente o creme e deixe refogar por alguns minutos.
- Repita a operação para a beterraba (se preferir este legume).

Creme de Leite La Miriand

- Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

½ Litro de água fervente
 02 Gemas
 06 Colheres de sopa de leite em pó
 125 Gr. de manteiga sem sal
 125 Gr. de gordura vegetal hidrogenada

Modo de Preparo:

Coloque no fogo a água, gemas, leite em pó e deixe ferver.
 No liquidificador coloque a manteiga e a gordura cortada em pedaços.
 Despeje a água com os outros ingredientes ainda quente e bata por 04 minutos aproximadamente.
 Coloque em um recipiente de vidro e deixe na geladeira por 24 horas.
 Utilize este creme de leite para qualquer preparação:

Creme de leite diet

(1/2 L - 500 cal)

- +/- 200 g de ricota fresca (430 cal)
- 2 colheres de sopa de leite em pó desnatado (70 cal)
- 200 ml de água

Misturar o leite em pó na água, colocar no liquidificador e bater, ir colocando a ricota e continuar batendo, ir colocando a ricota até obter o ponto de creme de leite. (Obs: a quantidade de ricota depende da consistência da mesma)

Opções:

- 1) Para usar para stroganoff, colocar sal e não deixar ferver.
- 2) Para usar em saladas de frutas ou sorvetes, colocar adoçante e essência de baunilha.

Creme de Leite e Macarrão a La Miriand

- Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

- ½ Litro de água fervente
- 02 Gemas
- 06 Colheres de sopa de leite em pó
- 125 Gr. de manteiga sem sal
- 125 Gr. de gordura vegetal hidrogenada

Modo de Preparo:

- Coloque no fogo a água, gemas, leite em pó e deixe ferver.
 - No liquidificador coloque a manteiga e a gordura cortada em pedaços.
 - Despeje a água com os outros ingredientes ainda quente e bata por 04 minutos aproximadamente.
 - Coloque em um recipiente de vidro e deixe na geladeira por 24 horas.
- Utilize este creme de leite para qualquer preparação:

Macarrão - (ingredientes)

- 250 Gr. de macarrão cozido em água e sal com um fio de azeite
- 01 Colher de sopa de manteiga
- ½ Cebola ralada
- 1.1/2 Xícaras de chá de lingüiça em rodela
- 02 Folhas de louro
- 01 Dente de alho picado
- 1.1/2 Kg. de tomates maduros ou 02 latas de molho de tomates
- Água suficiente para fazer o molho
- Sal e pimenta à gosto
- 02 Colheres de sopa de conhaque
- Orégano a gosto
- 01 xícara de chá de requeijão cremoso
- 1.1/2 Xícara chá de creme de leite
- Queijo ralado para guarnecer

Modo de Preparo:

- Aqueça a manteiga e doure a cebola e a lingüiça.
- Coloque as folhas de louro e os tomates (ou molho em latas), coloque água, sal, pimenta e o conhaque.
- Deixe levantar a fervura e coloque o orégano.
- Deixe o molho apurar até ficar pronto.

- Coloque então o requeijão e deixe derreter. Misture o creme de leite, mexa e retire do fogo.
- Coloque o macarrão cozido em um recipiente e despeje o Molho por cima.
- Guarneça com o queijo ralado e sirva bem quente.

Creme de manteiga

250 g de manteiga
4 gemas
1/2 kg de açúcar
1 pitada de sal

Bata as gemas com a manteiga. Faça com o açúcar uma calda em ponto de pasta e vá derramando no creme, batendo sempre, até que se torne bem úmido. Esplêndido como cobertura de bolos e como recheio de tortas.

Creme de milho

Cybercook

- 1 lata de milho verde, escorrida
- 1 lata de creme de leite
- 1 cubinho de caldo de galinha, dissolvido em 1 xícara de água fervente
- 1 cebola pequena, picada bem miúdo
- cebolinha picada, a gosto

Refogue a cebola em azeite até dourar. Acrescente a cebolinha picada e o milho. Dê uma refogada rápida e junte o caldo dissolvido. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar. Quando o líquido estiver reduzido à metade, junte o creme de leite e deixe esquentar em fogo baixo, mexendo de vez em quando (cuidado para não ferver).

Acompanha frango assado ou grelhado. Também fica bom com bife, bastando trocar o caldo pelo de carne.

Nota do Cyber Cook®: com peito de frango à milanesa também fica o máximo.

Creme de Morango ou falso Danoninho

- 500 g de morangos
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 2 xícaras de chá de leite gelado
- 500 g de ricota
- 1 lata de creme de leite
- essência de morango a gosto

Em uma panela, coloque os morangos e o açúcar. Ferva por alguns minutos, coloque no liquidificador os morangos e os outros ingredientes e bata bem. Leve à geladeira, sirva bem gelado.

Creme de Morango com Gelatina

Serve: 4 pessoas

Calorias: 76 por porção

Tempo Total de preparo

30 minutos para preparar

6 minutos ou mais no microondas

Ingredientes

200g de morangos limpos e cortados ao meio

1 ½ xícara (chá) de leite desnatado

1 pacote de pudim diet sabor morango

1 pacote de gelatina diet sabor framboesa

2 xícaras (chá) de água

Modo de fazer

Em um refratário coloque 1 xícara de leite e leve ao microondas por 2 minutos, na potência máxima, para ferver. Tire do forno e acrescente o pó do pudim diluído em ½ xícara de leite desnatado. Volte ao microondas por 1 minuto na potência máxima. Coloque o pudim em uma forma, deixe esfriar e distribua os morangos sobre o pudim. Em outro refratário coloque 1 xícara (chá) de água para aquecer por 2 minutos

Dissolva nesta água a gelatina. Esfrie e coloque sobre o pudim com os morangos e leve para gelar.

Como congelar

Não congela.

Creme de pasteleiro

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1 1/2 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de gelatina em pó(sabor morango)

Dissolva a gelatina em um pouco de água e leve tudo ao fogo.

Creme de queijo

- Cecília Biju - tel: 297 11 68

- 2 dentes de alho

- 3 colheres de sopa de manteiga

- 3 colheres de sopa de cebola picada

- 3 colheres de sopa de farinha de trigo

- 1 ½ litro de leite

- 400 g de queijo fundido

- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado

- 100 g de mussarela ralada em ralo grosso

- sal a gosto

- 1 pitada de noz moscada

- 1 lata de creme de leite com soro

modo de preparar:

corte os dentes de alho ao meio. unte uma panela, e esfregue o alho na panela. junte a manteiga e a cebola e refogue, coloque a farinha de trigo, retire do fogo. coloque o leite aos poucos, mexendo sem parar. volte ao fogo para engrossar, junte os queijos, sal e a noz moscada,

deixando chegar ao ponto de creme. junte o creme de leite, misture bem e sirva.

Creme diet de banana e maçã

- 6 bananas cortadas em fatias
- margarina suficiente para fritar
- 2 maçãs cortadas em fatias
- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de uvas-passas sem sementes
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 30 colheres dosadoras de FINN Pó a Granel
- 1 colher (café) de canela em pó

-

Leve uma panela ao fogo com as bananas, a margarina e deixe fritar. Frite também as fatias de maçã levemente, sem deixar amolecer muito. Reserve. Leve outra panela ao fogo com o leite, as gemas, as passas e o amido de milho. Mexa até engrossar, desligue o fogo e misture 2/3 de FINN. Em um refratário, coloque a metade do creme. Por cima, acomode as fatias de banana e cubra-as com o restante do creme. Distribua as maçãs por cima e, por último, coloque as claras previamente batidas em ponto de neve com uma pitada de sal e o restante de FINN. Polvilhe com canela em pó e leve para gelar. Sirva no mesmo dia.

Creme fino de chocolate

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

ingredientes:

- 400 gr de chocolate em barra ao leite ou meio amargo
- ½ xícara de creme de leite
- 03 colheres de sopa de licor de cacau
- 01 litro de creme de leite fresco ou ½ litro de creme profissional para chantilly

modo de preparo:

- derreta o chocolate em barra e acrescente o creme de leite.
- adicione o licor de cacau e misture bem.
- bata o chantilly até ficar quase firme e acrescente a mistura de chocolate.
- deixe gelar e use.

Creme fino de papaia

- Silvana Costa

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de iogurte natural
- 2 mamões papaia maduros
- 2 claras em neve
- 3 colheres de sopa de creme de leite light
- 1 colher de sobremesa de multiadoçante.

Modo de preparar

Bater tudo no liquidificador.

Levar para gelar por 3 horas

Rendimento: 8 porções com 76 kcal cada.

Creme Gelado de Chocolate de microondas

- 01 lata de leite condensado
- 01 lata de creme de leite
- 01 colher de chá de óleo
- 02 colheres de sopa de Chocolate em pó

Coloque numa vasilha funda e própria para microondas o leite condensado, o óleo e o chocolate em pó. Mexa bem e deixe cozinhar na potência alta por 3 minutos. Retire do fogo e acrescente imediatamente o creme de leite. Leve de volta ao microondas por 2 ou 3 minutos na potência alta. Coloque o creme em taças altas, deixe esfriar e ponha na geladeira. Antes de servir enfeite com morangos.

Creme gelado de Frutas Cítricas

- Nutricionista: Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Ingredientes:

- 03 mangas sem casca e picadas
- 01 xícara de chá de suco de maracujá
- 01 colher de sopa de raspa de limão
- 01 xícara de chá de leite em pó
- 01 xícara de chá de adoçante granular
- 01 xícara de chá de leite desnatado
- 01 pote de iogurte natural desnatado
- 01 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor

Modo de preparo:

- Leve as mangas e o suco de maracujá (purê de frutas), ao fogo para cozinhar por 15 minutos.
- Deixe esfriar.
- No liquidificador coloque o leite desnatado, em seguida o pó e o adoçante e deixe bater por 02 minutos.
- Em seguida, acrescente o limão, o purê de frutas já frio, o iogurte e a gelatina.
- Deixe bater por mais dois minutos e leve em taças à geladeira por 02 horas.

Obs: Caloria por taça: 94 calorias.

Para o molho:

- ½ xícara de chá de suco de maracujá
- 01 xícara de chá de suco de laranja
- 01 colher de sopa de raspas de limão
- ½ xícara de chá de adoçante granular
- 01 colher de café de maisena

Modo de preparo:

- Levar os ingredientes ao fogo para ferver por 05 minutos.
- Em seguida, acrescente a maisena dissolvida em um pouco de água.
- Deixe engrossar.

- Sirva por cima do creme.

Creme gelado serpentina

Rocambole

3 ovos inteiros

75 g de açúcar

75 g de farinha de trigo

Bata junto os ovos inteiros e o açúcar. Quando a massa estiver bem batida e esbranquiçada, retire da batedeira, coloque a farinha de trigo peneirada e mexa cuidadosamente, misturando bastante. Leve a assar em assadeira untada com manteiga e farinha de trigo. Depois de assado, vire sobre toalha seca e polvilhada com açúcar. Recheie com doce de goiaba e enrole com auxílio de uma toalha. Corte em fatias finas e revista a terrina que vai levar o creme à geladeira.

Creme

4 gemas

1/2 xícara de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

2 xícaras de leite

1 lata de creme de leite

1 lata de compota de abacaxi

10 folhas de gelatina branca

Sal

Faça um creme com as gemas, o açúcar, a farinha de trigo, o leite e o sal. À parte, desmanche as folhas de gelatina em uma xícara de água fervendo. Depois de fria, junte ao creme. Por fim, coloque o creme de leite(sem soro) e a compota, em pedacinhos. Jogue o creme na terrina já revestida com as fatias de rocambole. Leve à geladeira por 24 horas.

Creme para Salada da Cris

Cybercook

- 4 colheres de sopa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de chá de mostarda
- 1/2 cebola ralada
- 2 colheres (chá) de cheiro verde picadinho

Misture tudo muito bem e sirva com salada de legumes cozidos e folhas verdes

Creme para sanduíche

1 lata de creme de leite

3 colheres de sopa de vinagre ou limão

1 colher de sopa de mostarda

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Misture tudo e use.

Creme Supremo

Ingredientes

Para o creme amarelo

- 2 latas de leite condensado;
- 3 latas de leite (a mesma lata do leite condensado)
- 6 gemas
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 pacotinho de açúcar de baunilha
- 8 bombons de sua preferência

Para o creme caramelado

- 1 xícara de açúcar
- 1 ½ xícara de água fervendo
- 1 colher (sopa) de maisena

Para o chantilly

- 6 claras batidas em neve
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite gelado (sem soro)

Modo de Preparo

Creme Amarelo:

Misture o leite condensado com as gemas, o leite de vaca e a maisena; passe por uma peneira fina e leve ao fogo, mexendo até obter um creme de boa consistência. Retire do fogo, acrescente a baunilha e despeje numa doceira ou refratário.

Creme Caramelado:

Caramelize o açúcar como para pudim, acrescente a água fervendo e deixe cozinhar até que desmanche todo o caramelo. Acrescente a maisena dissolvida em bem pouca água e mexa até tomar consistência. Derrame este creme sobre o creme amarelo. Deixe esfriar bem. Corte os bombons com uma faca e espalhe sobre os cremes.

Chantilly

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar aos poucos. Numa outra vasilha bata ligeiramente o creme de leite e acrescente ao suspiro, mexendo levemente.

Coloque o chantilly sobre os cremes já frios e ponha a gelar.

Creminho para as Alcachofras

- Cheff de Cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 01 xícara de chá de salsinha
- 01 colher de sopa de creme de leite meio batido
- 01 pitada de sal e pimenta

Modo de Preparo:

- Cozinhe rapidamente a salsinha. Deixe escorrer e esprema com as mãos.
- Passe no liquidificador ou peneira, misture o creme de leite e ajuste o sal.

- Recheie o fundo de alcachofra com esse creminho e enfeite com folhas inteiras.

Crepe a La Francesa

- Culinarista: Anka Popovik

Ingredientes:

- 1.1/2 copo de leite
- 03 ovos inteiros
- 1.1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de óleo
- 01 colher de café de sal
- noz moscada a gosto

Modo de preparo:

- Bater no liquidificador e deixar descansar por 15 minutos.

Recheio:

- 300 gr de queijo prato
- 300 gr de mussarela

Modo de preparo:

- Fazer os crepes e colocar 01 fatia de queijo, 01 de mussarela e enrole.
- Untar um refratário com manteiga, coloque os crepes e cubra com o molho.

Molho:

- 01 litro de leite
- 01 lata de creme de leite
- 01 cubo de caldo de galinha
- 02 colheres de sopa de maisena
- 03 colheres de sopa de queijo ralado

Modo de preparo: (molho)

- Bata no liquidificador e leve ao fogo para engrossar.
- Junte 01 lata de creme de leite com soro e cubra os crepes.
- Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Crepe de morango

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes: (massa)

- 04 ovos
- 01 pitada de sal
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 01 lata de creme de leite
- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- óleo ou manteiga para fritura

modo de preparo:

- leve ao liquidificador os ovos, o creme de leite, o açúcar, o sal e a farinha de trigo e bata tudo.
- em uma frigideira pequena coloque os pedaços de manteiga ou óleo, com uma concha vá colocando aos poucos a massa fazendo os crepes.

recheio:

- 600 gr de morango limpos e lavados
- 04 colheres de sopa de açúcar
- 04 colheres de sopa de conhaque
- 01 colher de chá de maisena
- 01 lata de creme de leite

modo de preparo:

- misture tudo muito bem e leve ao fogo.
- recheie os crepes e o que sobrar do recheio coloque por cima dos crepes e polvilhe com açúcar de confeitiro.

Crepe Garoto Total

Prepare a massa dos crepes: peneire a farinha de trigo, o fermento, o açúcar e o cacau. Acrescente o leite e o ovo batido, misture e deixe descansar por 30 minutos. Frite os crepes numa frigideira pequena, com um pouco de manteiga derretida, despejando pequenas porções de massa. Incline a frigideira com movimentos rápidos, para que os crepes fiquem fininhos e uniformes. Reserve.

Prepare o recheio: misture numa tigela o açúcar, a ricota, o creme fresco e as passas, até obter uma pasta cremosa. Junte os pedacinhos de chocolate e recheie cada crepe.

Prepare a cobertura: leve ao banho-maria o creme de leite e o chocolate meio amargo, mexendo continuamente até obter um creme liso. Volte os crepes recheados para o fogo, com um pouco mais de manteiga, para ficarem bem aquecidos, e despeje em seguida o molho de chocolate. Mantenha no fogo baixo por mais 2 minutos e sirva em seguida.

O que eu preciso ter-

Para a massa: ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (café) de fermento em pó, 1 colher (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de Cacau em Pó Garoto, 1 xícara (chá) de leite, 1 ovo batido, 1 colher (chá) de manteiga derretida.

Para o recheio: 3 colheres (sopa) de açúcar, 200g de ricota fresca, 4 colheres (sopa) de creme de leite fresco, 50g de uvas-passas, 150g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada.

Para o molho: 150 ml de creme de leite fresco, 200g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada.

DICA: Raspas de laranja na massa ou 2 colheres (sopa) de Cointreau no molho dão um toque a mais a essa receita. Experimente!

Crepes da mama

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

- 150 gr de presunto moído
- 150 gr de linguiça picante
- 4 colheres de sopa de margarina
- 3 ovos
- ½ xícara de chá de farinha de rosca
- ½ xícara de chá de parmesão ralado

- 1 ½ xícara de chá de ricota fresca ralada
- ½ kg de carne moída a gosto
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola cortada em pétalas
- 2 xícaras de chá de tomates cortados em cubos sem pele e sem semente
- 1 dente de alho picado
- folhas de manjeriço a gosto
- salsinha a gosto
- 1 xícara chá de queijo provolone ralado

massa:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- ½ colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de óleo de canola
- 2 xícaras de chá de leite
- ½ xícara de chá de soda limonada
- 2 ovos

modo de preparo:

- peneire junto a farinha de trigo e o sal, misture o óleo, o leite e a soda limonada. bata os ovos e junte o líquido obtido da mistura deles. adicione os ingredientes secos e bata até obter uma massa lisa e fina.

modo de preparo de recheio e molho:

- misture as carnes muito bem com as 3 colheres de sopa de margarina, ovos, farinha de rosca e parmesão. leve a geladeira por 1 hora.
- em seguida distribua o recheio sobre os crepes e sobre estes a ricota. enrole-os e coloque em refratário untado.
- aqueça o azeite e a margarina restante, refogue a cebola e o alho até ficarem macios. acrescente os tomates e as ervas.
- reduza o fogo, cozinhe até formar um belo refogado, despeje sobre os crepes. polvilhe o provolone e leve ao forno médio por 20 a 30 minutos. sirva com salada verde.

Crepes de Café com Chocolate

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes: (massa)

- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- 02 colheres de sopa de açúcar
- 01 xícara de chá de leite
- ½ xícara de chá de café forte
- 02 colheres de sopa de margarina amolecida
- 02 ovos inteiros
- margarina para untar

Ingredientes: (recheio)

- 01 xícara de chá de uvas passas sem sementes
- 01 xícara de chá de café forte
- ½ lata de leite condensado
- 02 colheres de sopa de licor de chocolate
- 02 gemas

Ingredientes: (calda)

- ½ lata de leite condensado
- ½ xícara de chá de café forte
- ½ xícara de chá de leite
- 02 colheres de sopa de licor de chocolate
- 02 colheres de sopa de maisena

Modo de Preparo: (massa)

- Bata no liquidificador, os seis primeiros ingredientes da massa.
- Deixe descansar por 10 minutos.
- Unte com a margarina em uma frigideira anti-aderente e faça os crepes.
- Reserve.

Modo de Preparo: (recheio)

- Misture bem todos os ingredientes, e leve ao fogo para engrossar.
- Reserve, deixe ficar frio.

Modo de Preparo: (calda)

- Misture os ingredientes, leve ao fogo para encorpar, e leve à geladeira.

Montagem:

- Recheie os crepes, e dobre-os em triângulos.
- Coloque-os no recipiente em que vai servir.
- Coloque a calda, e enfeite com chantilly e grãos de café.

Crepes de Camarão ao Molho de "Curry"

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Massa especial

Ingredientes:

- 03 ovos inteiros
- 01 xícara de chá de leite
- ½ xícara chá de creme de leite fresco
- ½ xícara de chá de cerveja branca em temperatura ambiente
- 01 xícara de chá de farinha de trigo especial
- 01 colher de sopa de óleo de milho
- 01 tablete de caldo de camarão
- sal e salsinha verde picadinha a gosto

Modo de Preparo:

- Bata rapidamente todos os ingredientes no liquidificador, deixe a massa descansar por 15 minutos e frite os crepes em pouco óleo de milho.

Recheio

Ingredientes:

- 60 gr de manteiga sem sal
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo especial
- 01 copo de creme de leite fresco sem bater
- ½ copo de leite frio
- 400 gr de camarões limpos, temperados, refogados na manteiga e triturados
- ½ copo de requeijão cremoso
- 02 colheres de sopa de molho de tomate
- sal, pimenta branca e temperos a gosto

Modo de Preparo:

- Doure a farinha de trigo na manteiga derretida, junte o leite, o creme de leite e mexa até engrossar.
- Em seguida, junte os demais ingredientes, temperando a gosto.
- Empregue quando frio.

Molho ao "Curry"

Ingredientes:

- ½ copo de requeijão cremoso (restante)
- 1.1/2 copo de creme de leite fresco sem bater

- 200 gr de requeijão cremoso (de baldinho)
- 01 colher de sobremesa rasa de "curry"
- 01 colher de sopa de conhaque
- sal, pimenta branca e temperos a gosto

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes e empregue.

Montagem do Prato:

- Espalhe o creme de camarão sobre os discos de crepes e dobre em "leque".
- À parte, unte com manteiga uma refratária, distribua os crepes, salpique o molho por cima, espalhe parmesão ralado e amêndoas laminadas e leve ao forno apenas para gratinar rapidamente.
- Sirva em seguida.

Para Salpicar:

- ½ xícara de chá de parmesão ralado e 1/3 de xícara de chá de amendoas sem torrar.

Crepes suíços da Itaci

- ½ litro de leite
- 2 xíc de cha de farinha de trigo
- 2 col. de sopa bem cheias de maizena
- 1 colh de sopa de açúcar
- ½ colh de chá de sal
- 1 colh de sopa de margarina
- 2 colh de sopa de queijo ralado
- 1 ovo - bater a clara em neve separadamente
- ½ colher de sopa de fermento Royal

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira, exceto a clara e o fermento que deverão ser adicionados depois.

Obs.: A massa deverá ser um pouco mais consistente do que a massa de panqueca. Se estiver muito fina, acrescente mais farinha de trigo, se estiver sem gosto, coloque um pouco mais de sal ou açúcar, de acordo com o que estiver faltando.

Esquente bem a forma, cerca de 2 minutos, em uma boca de fogão. Untar completamente ambas as partes da prensa (forminhas). Em seguida, colocar a massa nas forminhas de uma parte da prensa (quase encher), colocando o palito, já com o recheio colocado nele e girando-o até que fique envolvido pela massa. Fechar a prensa com a outra parte, previamente untada e aquecida e desligar ou abaixar o fogo. Depois de uns dois minutos, abrir a prensa e verificar se estão dourados e bonitos. Caso ainda estejam sem cor, deixar um pouco mais em fogo sob controle.

Obs.: Os recheios deverão estar prontos para serem usados antes de você fazer os crepes. Os recheios poderão ser de queijo, goiabada com queijo, banana, prestige, chocolate, presunto, salsicha, doce de leite, tudo o que gostar. No caso de recheios que não podem ser colocados no palito, proceder da seguinte forma: coloque um pouco de massa nas forminhas, o recheio, o palito e mais massa e feche a prensa com a outra parte da forma pré aquecida e untada. O resto do procedimento é normal.-não coloque a massa na prensa fria ou sem untar.

Untar a cada crepe que fizer.
Esta receita é suficiente para aproximadamente 20 crepes.

Crespinhas de batata

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

- 500 gr batatas cozidas e amassadas
- 03 gemas
- 01 colher de sopa de manteiga
- 03 colheres de sopa de maisena
- 03 colheres de sopa de queijo ralado
- sal e noz moscada a gosto

recheio opções:

- mussarela em cubos
- queijo em cubos
- presunto em cubos
- salame em cubos
- carne moída refogada
- salsicha ou lingüiça em rodela

modo de preparo:

- misture os ingredientes em uma panela e leve ao fogo para apurar, abra a massa nas mãos, recheie, passe para clara em macarrão cabelinho de anjo ou farinha de rosca.
- frite em óleo quente

Croissant abrahão de presunto e queijo

- Benjamim Abrahão - fone: 826 49 11

Ingredientes da primeira parte

- 500 g de farinha de trigo
- 40 g de fermento para pão
- 4 colheres de sopa de margarina
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- ½ copo de água (mais ou menos)

Ingredientes da segunda parte

200 g de margarina dividida em 2 partes

Recheio

- 100 g de presunto picado
- 100 g de mussarela picada
- 100 g de queijo ralado picado

Modo de preparar:

Coloque numa vasilha 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça uma esponja e deixe-a descansar por uns 15 minutos coberta com um pano, após este descanso adicione o resto dos ingredientes da primeira parte e faça uma massa bem macia, deixe-a descansar por uns 20 minutos coberta com um pano. Após este descanso polvilhe a mesa com farinha de trigo e coloque a massa. Pegue um rolo estique a massa numa espessura de 1 centímetro aproximadamente, espalhe uma parte da margarina sobre a massa e dobre-a em formato de um livro torne a laminá-la, passe a outra parte da margarina ela e volte a dobrar em formato de livro. Após tudo pronto, estique o 0 mais fino possível, corte a massa em formato de triângulos numa medida aproximadamente de 15 cm de largura por 21 cm de

comprimento e enrole os croissants, coloque os em assadeira untada , pincele com ovos batidos e espere novamente o crescimento até quase atingir o seu dobro, após tudo pronto torne a pincelar com ovos e leve para assar em forno pré aquecido.

Croissants

- Empresário: Benjamim Abrahão

ingredientes da primeira parte

- 500 g de farinha de trigo
- 40 g de fermento para pão
- 4 colheres de sopa de margarina
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- ½ copo de água (mais ou menos)

ingredientes da segunda parte

- 200 g de margarina dividida em 2 partes
- recheio
- 100 g de presunto picado
- 100 g de mussarela picada
- 100 g de queijo ralado picado

modo de preparo

- coloque numa vasilha 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. faça uma esponja e deixe-a descansar por uns 15 minutos coberta com um pano, após este descanso adicione o resto dos ingredientes da primeira parte e faça uma massa bem macia, deixe-a descansar por uns 20 minutos coberta com um pano. após este descanso polvilhe a mesa com farinha de trigo e coloque a massa. pegue um rolo estique a massa numa espessura de 1 centímetro aproximadamente, espalhe uma parte da margarina sobre a massa e dobre-a em formato de um livro torne a laminá-la, passe a outra parte da margarina ela e volte a dobrar em formato de livro. após tudo pronto, estique o 0 mais fino possível, corte a massa em formato de triângulos numa medida aproximadamente de 15 cm de largura por 21 cm de comprimento e enrole os croissants, coloque os em assadeira untada , pincele com ovos batidos e espere novamente o crescimento até quase atingir o seu dobro, após tudo pronto torne a pincelar com ovos e leve para assar em forno pré aquecido.

Croquete de bacalhau

250 g de bacalhau aferventado e resfriado

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa (cheia) de cebola picadinha

1 colher de sobremesa (cheia) de salsa picadinha

1 colher de café de pimenta branca em pó

1 xícara de chá de molho de tomate

1 xícara de chá da água que aferventou o bacalhau

1 xícara de chá de batata cozida e espremida

1 xícara de chá de farinha de trigo

Óleo para fritar

Refogue todos os temperos, coloque a batata e a farinha de trigo, mexa até formar um angu e deixe cozinhar até soltar da panela. Tire do fogo e deixe esfriar. Divida a massa, faça um rolo e vá cortando pedaços dando o formato de croquete. Passe na farinha de rosca, depois no ovo e novamente na farinha de rosca. Frite. Para fazer sonho do bacalhau é só pegar a massa, fazer bolinhas e colocar uma passa dentro.

Croquete de Camarão Recheado

- Anka Popovik

- 100 g de manteiga
- 1 cebola ralada
- 1 dente de alho amassado
- ½ lata de molho de tomate
- 500 g de camarão cozido e bem picado
- Sal
- Salas a gosto
- 3 xícaras de chá de leite
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 gema
- 1 pacote de requeijão para o recheio

Modo de preparo

Leve ao fogo a manteiga com a cebola e o alho. Frite bem. Junte o restante dos ingredientes, menos a farinha. Deixe ferver e junte a farinha de uma só vez, até soltar da panela. Espere amornar, junte a gema e trabalhe a massa. Faça bolinhas, abra, recheie e feche. Empane em ovo e farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Croquete de carne assada

- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de sopa de Maizena
- 1 colher de sopa de margarina
- Sal a gosto

Faça um molho branco com o leite, a maizena e o sal. Junte 2 xícaras de carne assada passada na máquina. Faça os croquetes, passe no ovo batido e na farinha de rosca, e depois frite.

Croquete de Carne:

- Ingredientes:
- 1/2 kg de coxão mole ou patinho
- 2 colheres, das de sopa, de óleo
- Cheiro-Verde
- 1 colher, das de sopa, de cebola ralada
- 1 colher, das de café, de molho inglês
- Salsa picadinha
- Pimenta-do-Reino
- sal
- 1/2 colher, das de sopa, de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- 1 colher, das de sopa, rasa de farinha de trigo
- Ovos batidos

- Farinha de rosca

- Modo de Preparo:

Doure a carne em 2 colheres de sopa de óleo, adicionando sal, pimenta e cheiro verde. Se secar demais enquanto assa, o que leva mais ou menos 1/2 hora, acrescente um pouco de água. Espere esfriar a carne e passe na máquina de moer. Coloque essa carne moída numa panela, com o molho que se formou. Tempere com salsa picada, cebola ralada e molho inglês. Junte a manteiga, os ovos e mexa. Acrescente farinha de trigo e leve ao fogo mexendo bem, até obter uma mistura cremosa, não muito dura.

Deixe esfriar e faça os croquetinhos. Passe-os em farinha de rosca, ovos batidos e novamente na farinha de rosca. Frite-os em óleo quente. O importante é que estes croquetes podem ser feitos também com sobras de carne assada. A mesma receita vale para croquetes de galinha.

Croquete de frango e Milho
Cybercook

- 1 lata de milho verde
- 100 g de margarina
- 1 cebola picadinha
- 1 tablete de caldo de galinha
- 500 g de peito de frango cozido e moído
- 1/2 litro de leite
- 1/2 litro do caldo de cozimento do frango
- 1 xícara de chá de farinha de milho
- 3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

Derreta a margarina, refogue a cebola e junte o tablete de caldo de frango diluído em um pouco de água. Junte o peito de frango já cozido e moído. Acrescente então a lata de milho batida no liquidificador (inclusive a água da conserva) e o leite. Após, acrescente as farinhas e o caldo de frango mexendo sempre. Quando soltar do fundo da panela estará pronto. Deixe esfriar um pouco sobre a pia e amasse um pouco para garantir o ponto. Faça as bolinhas e se quiser recheie com azeitonas, milho cozido ou frango desfiado.

Para empanar:

Passe um pouco de clara de ovo na mão e passe pelos croquetes, uma a uma, passando depois na farinha de rosca. Agora só falta fritar em óleo quente.

dica:

Frite aos poucos em uma mistura de banha vegetal ou animal e óleo de cozinha, assim a gordura não escurece e os croquetes não estouram.

Rendimento: 100 croquetes de tamanho médio

Croquete de frango e milho

- Luzinete Veiga - tel: (011) 290 43 46

- 100 g de margarina
- 1 tablete de caldo de galinha
- 500 g de peito de frango cozido e triturado
- 1 lata de milho verde
- 1 litro de leite
- 1 xícara de chá de farinha de milho
- 3 ½ de chá de farinha de trigo
- sal a gosto

modo de preparar:

Derreta a margarina, junte a cebola e refogue. Coloque o caldo de galinha e o frango. Junte o milho verde batido com o leite e o sal a gosto. Deixe ferver e em seguida, junte as duas farinhas de uma vez só vez.

Mexa sempre para não empelotar. Trabalhe a massa, modele os croquetes e passe na clara e na farinha de rosca.

Croquete de Milho Verde

Cybercook

- 1/2 litro de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de café de sal
- 2 dentes de alho amassados
- noz moscada e pimenta do reino a gosto
- 2 latas de milho verde batidos no liquidificador sem água e sem desmanchar
- cheiro verde
- 200 gramas de farinha de trigo

Leve ao fogo o leite, a margarina, o sal, o alho, a noz moscada e a pimenta.

Assim que ferver, junte o milho e o cheiro verde. Coloca-se a panela de lado e junte a farinha de trigo de uma só vez mexendo vigorosamente até desprender do fundo da panela. Faz-se os croquetes e passa na farinha de rosca.

Croquete de peixe

- Anka Popovik

- 500 g de filé de peixe picado
- 1 dente de alho picado
- 2 cebola picada
- 1 pãozinho amanhecido
- ½ xícara de chá de leite
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- ¼ xícara de chá de salsa picada
- 1 cenoura ralada
- Sal, pimenta do reino e noz moscada

Modo de preparar:

Junto com o peixe picadinho junte todos os ingredientes. Junte o pãozinho umedecido com o leite, espere um pouco e amasse bem. Faça os croquetes com a ajuda de 1 colher e frite em uma panela com óleo bem quente, até dourar.

Croquete Rápido de Galinha:

- Ingredientes:

- 1 pacote de sopa de creme de galinha
- 1/2 litro de água fria
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de claybom
- 2 gemas
- Salsa e pimenta a gosto

- Modo de Preparo:

Cozinhe a massa até soltar do fundo da panela. Faça os croquetes recheados ou não.

Passe na clara e na farinha de rosca e frite.

Croquete vegetariano

- Kélsia Abreu Grilli
- 7 batatas médias
- 1 copo de pvc (proteína de soja hidratada com tempero)
- 1 pitada de noz moscada
- Orégano, sal, pimenta, salsa desidratada a gosto
- 1 colher /s de margarina
- 2 colheres /s de farinha de trigo

Modo de preparar:

Cozinhar as batatas e passar pelo espremedor. Misturar todos os ingredientes, amassar bem e modelar os croquetes. Empanar no ovo e farinha de rosca. Fritar.

Cuscuz especial

- Miriand Teixeira - fone: 531.20.71

- 100 g de margarina
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 1 xícara de molho de tomate
- 1 vidro de leite de coco
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 postas de peixe picadas
- 500 g de camarões miúdos
- 3 tabletes de caldo de galinha

Derreta a margarina, junte a cebola e o alho e refogue. Coloque o molho de tomates, leite de coco, sal e pimenta e deixe ferver. Junte o peixe e os camarões e os tabletes de caldo. Deixe por 4 a 5 minutos.

- 1 vidro de palmito picado
- 1 lata de ervilhas
- Salsa picada
- 1 cenoura grande ralada em rolo grosso

- 350 g (mais ou menos) de farinha de milho

Misture ao refogado o palmito, a ervilha, a salsa e a cenoura. Coloque de uma só vez a farinha e mexa por alguns minutos até a massa estar cozida, desprendendo da panela. Enforme em forma decorada e untada. Desenforme e sirva quente ou frio, como desejar.

Croquetes Canadenses

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 600 gr de lombinho canadense moído
- 200 gr de queijo cremoso
- 05 colheres de sopa de parmesão ralado
- ½ xícara de chá de farinha de trigo
- 01 gema

Modo de preparo:

- Misturar tudo e reservar.

Recheio

Ingredientes:

- 01 abacaxi cortado em cubos cozidos com 01 xícara de chá de açúcar até o ponto de doce cremoso.

Montagem:

- Abrir porções da massa nas mãos, rechear com os cubos de abacaxi, enrolar, passar nas claras e na farinha de rosca e fritar em óleo quente.

Croquetes de Batata

- Ingredientes:

- 1/2 kg de batata-inglesa
- 3 colheres, das de sopa, de queijo parmesão ralado
- 1 colher, das de sopa, de manteiga
- 2 gemas
- Farinha de trigo
- Óleo para fritar
- 2 a 3 ovos inteiros
- Farinha de rosca para envolver os croquetes
- Sal
- Pimenta-do Reino

- Modo de Preparo:

Primeira Etapa:

Cozinhe as batatas, com casca, em bastante água. Descasque e passe, ainda quentes, pelo espremedor. Junte à massa de batata, duas gemas, o queijo e a manteiga. Misture rapidamente e tempere com sal e pimenta-do-reino. Sempre mexendo, adicione farinha de trigo, aos poucos, até obter massa bem ligada e de consistência que dê para enrolar.

Segunda Etapa:

Tome pequenas porções da massa e, com as mãos ligeiramente enfarinhadas, enrole os croquetes. Passe por farinha de rosca, pelos ovos batidos inteiros e, novamente, por farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente. Sirva em seguida. É ótimo acompanhamento para assados.

Croquetes de Carne

Ingredientes

½ kg de coxão mole ou patinho
2 colheres, das de sopa, de óleo
1 colher (sopa) de cebola ralada
salsa e cebolinha picadas
pimenta-do-reino
sal a gosto
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
2 ovos
1 colher (sopa) de farinha de trigo
3 ovos batidos
farinha de rosca

Modo de Preparo

Doure a carne em 2 colheres de sopa de óleo, temperada com sal e pimenta. Se secar demais enquanto assa, o que leva mais ou menos ½ hora, acrescente um pouco de água. Espere esfriar e passe na máquina de moer ou no processador. Coloque essa carne moída novamente na panela, com o molho que se formou durante o seu cozimento.

Tempere com salsa e cebola picadinhas, junte a manteiga, os ovos e mexa. Acrescente a farinha de trigo e leve ao fogo mexendo bem, até obter uma mistura cremosa, não muito dura. Deixe esfriar e faça os croquetinhos. Passe-os em farinha de rosca, ovos batidos e novamente na farinha de rosca. Frite-os em óleo quente.

Observação: Estes croquetes podem ser feitos com sobras de carne assada.

Croquetes mistos

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

- 150 gr de lingüiça calabresa moída
- 350 gr de carne moída
- 50 gr de bacon picado
- 50 gr de manteiga
- 01 cebola ralada
- 02 dentes de alho espremidos
- 02 ovos inteiros batidos com 01 copo de água (250 ml)
- 04 batatas cozidas e espremidas
- sal, pimenta e orégano a gosto
- farinha de trigo até dar ponto

modo de preparo:

- frite a lingüiça, carne e bacon, junte a cebola e o alho, tudo na manteiga. coloque os ovos batidos com a água.
- tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar. quando cozidos junte o orégano e as batatas, mexa bem e adicione a farinha de trigo, mexa para cozinhar até dar o ponto de desgrudar da panela.
- retire da panela, deixe esfriar, enrole como croquetes e passe por fubá ou farinha de trigo em óleo quente.

tempo de preparo: 30 minutos até a fritura.

rendimento: grandes 50 unidades

pequenos 80 unidades

Crostata

- Culinarista: Silvia Percussi

Ingredientes: (massa)

- 01 xícara de açúcar
- 150 gr de manteiga
- 2. ½ xícaras de farinha de trigo
- raspas de limão
- 03 gemas de ovos
- 01 pitada de sal

recheio:

- geléia de qualquer fruta (aproximadamente 250 gr)

Modo de Preparo:

- misture os ingredientes para a massa, trabalhe e deixe descansar por 30 minutos no mínimo. abra com um rolo, faça as laterais, fure com um garfo e recheie com a geléia, leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 30 minutos, até a massa corar.

Rendimento: 06 pessoas.

Cuca Alemã

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara de chocolate em pó
- raspa de limão

Modo de Preparo

Bater as gemas, a manteiga e o açúcar até formar um creme. À parte peneirar a farinha de trigo com o fermento, juntar ao creme alternando com o leite. Misturar bem, e por último acrescentar as claras em neve. Colocar metade da massa em uma forma untada, juntar o chocolate em pó à outra metade e as raspas de limão.

Despejar o restante da massa na forma e assar em forno moderado até que, espetando um palito, este saia seco.

Obs: Use manteiga, pois com margarina o sabor não será o mesmo.

Cuca Cremosa

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 latas de leite
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 1 colher (sopa) de margarina

Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Farofa

- 3 xícaras de farinha
- 3 colheres de maisena
- 1 xícara de açúcar

1 ovo batido
1 colher de fermento em pó
100 gr de margarina
Açúcar de baunilha ou limão ralado

Modo de Preparo

Preparar a farofa misturando todos os ingredientes e esfarelar com as mãos.
Colocar numa assadeira uma camada de farofa, uma de creme e outra de farofa.
Assar em forno moderado por 30 minutos.

Cuca da Vó Ella

Ingredientes

2 ovos
4 colheres de manteiga ou banha
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
farinha de trigo até formar uma massa homogênea, como massa de bolo espessa.

Recheio

O recheio pode ser:

coco cozido com calda

creme de laranja

fatias finas de maçã cozidas com açúcar e canela

ricota fresca - neste caso misturar a ricota com 1 ovo, açúcar a gosto e canela moída.

Modo de Preparo

Misturar bem todos os ingredientes da massa e colocar em uma forma apenas para cobrir o fundo. Cobrir com o recheio e por cima colocar a cobertura.

Cobertura

2 gemas
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de maisena
2 claras em neve

Preparo da Cobertura

Bater no liquidificador os quatro primeiros ingredientes, juntar as claras em neve mexendo delicadamente e colocar por cima do recheio. (este creme não vai ao fogo, ele assa como pudim sobre a cuca). Assar por 30 minutos no forno não muito quente.

Cuca de camarão

- Chefe de cozinha: Jurandyr Afonso

ingredientes

- 125 g. de manteiga sem sal, gelada
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de biscoito água e sal, triturados
- 100 g. de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 colher (chá) de tempero para aves e legumes
- 1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

modo de fazer

- misture todos os ingredientes até obter uma farofa recheio

- 3 tomates médios picadinhos sem sementes
- 1 cebola média picadinha
- 2 dentes de alhos socados
- 300 gramas de camarão médios temperados e cozidos
- orégano, salsinha e temperos a gosto
- 1 sachê de tempero para peixes
- 100 g. de requeijão cremoso

modo de fazer

- misture os tomates, a cebola, o alho, a salsa
- e tempere muito bem. deixe descansar por 10 minutos e passe por peneira, para retirar o líquido formado

cobertura

- 4 ovos inteiros
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida ou derretida
- 1 dente de alho socado
- ½ xícara (chá) de salsinha
- sal, pimenta, tempero para peixe e temperos a gosto.
- 1 colher (chá) de fermento em pó

modo de fazer

- bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. junte os demais ingredientes, batendo rapidamente. por último, misture o fermento em pó.

montagem

- monte a cuca em assadeira de fundo falso, coloque toda a massa, os temperos, o camarão, a cobertura e pedacinhos de requeijão cremoso. salpique parmesão ralado grosso ou farinha de rosca e leve ao forno para assar, a 180° c.

Cuca de Coco

Ingredientes para a fermentação

2 tabletes de fermento biológico

2 colheres (sopa) de açúcar

½ copo de leite morno

(deixe fermentar essa mistura)

Ingredientes para o creme

1 copo de coco ralado

1 ½ copo de açúcar

100 gr de margarina

Modo de Preparo

Misture os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar até formar um creme não muito espesso.

Ingredientes para a massa

3 gemas

1 colher (chá) de sal

½ copo de leite

farinha de trigo (o suficiente para que não grude nas mãos)

Modo de Preparo

Quando os primeiros ingredientes estiverem fermentados, acrescente as gemas, o sal, o leite e a farinha, misture e sove bem sobre a mesa. Divida a massa em duas partes iguais, forre o fundo de uma forma untada com metade da massa e espalhe metade do creme de coco sobre ela. Abra a outra metade da massa sobre a mesa, não muito fina, derrame sobre ela a outra metade do creme. Enrole como rocambole e corte em fatias, as quais serão deitadas sobre a massa da forma.

Deixe crescer 20 a 30 minutos . Asse em forno regular.

Cuca de Maçã

Ingredientes

1 xícara (chá) de margarina

raspa de limão a gosto

1 xícara (chá) de açúcar

4 gemas

2 colheres (chá) de essência de baunilha

½ xícara (chá) de maisena

1 xícara (chá) de farinha de trigo

4 claras em neve firme

3 maçãs em fatias finas

½ xícara (chá) de uvas passas

canela em pó a gosto

2 colheres (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata a margarina com a raspa de limão. Acrescente o açúcar aos poucos, as gemas, a baunilha, a maisena e a farinha de trigo e o fermento. Misture bem e acrescente as claras delicadamente. Reserve. Disponha as fatias de maçã no fundo de uma assadeira retangular untada. Espalhe as passas de uva e polvilhe com canela e um pouco de açúcar. Despeje a massa reservada e leve ao forno quente por cerca de 40 minutos. Desenforme e sirva fria.

Cuca Gaúcha

Cybercook

- 12 colheres(sopa) de farinha de trigo

- 8 colheres (sopa) de açúcar

- 2 ovos

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 1 colher (sopa) de manteiga

- leite suficiente para dar a consistência da massa de um bolo.

Bata a manteiga com açúcar e reserve. Bata as claras em neve e adicione as gemas. Adicione na mistura acima, acrescente o fermento em pó e o leite.

Cobertura:

- Goiabada em pedaços
- açúcar e canela em pó

Unte a forma, polvilhe com farinha de trigo e adicione a massa, coloque os pedaços de goiabada e a mistura açúcar e canela. Leve ao forno médio por 30 minutos.

Culinária campeira

<http://www.mednet.com.br/users/carriconde/culina.htm>

Arroz com Galinha ou Galinhada

Antes de tudo um aviso: esses frangos de supermercados e açougues não se prestam para este tipo de receita. São muitos tenros e se desmancham com qualquer fervura. Para este prato, procure uma galinha velha, experiente e graxuda. Se já estiver morta e limpa, não tem problema. Viva, maneie das patas, bem apertado. Depois, maniete-lhe a cabeça com o dedão mata-piolho cravado no gogo (dela lá). Ai, faca de conta que vai dar manivela num "Ford" de bigode: arrodeie com pulso e braço firme até sentir que desnucou a bruta. Largue, que ela vai sair estrebuchando e corcoveando como chimangos e maragatos degolados nos velhos entreveros. Depois se acalma, morta. Neste ponto já deve ter uma chaleira de água fervendo. Desmaneie, ponha a infeliz numa bacia ou gamela e despeje água quente por cima. As penas se afrouxam. Depene bem, arrancando com as mãos os manojos de penas. A penugem que sobra tira-se, passando a depenada por uma chama qualquer, até de jornal velho, operação que se chama "sapecar". Lave a penosa tirando os pêlos queimados. Agora, mão na faca. Vamos começar pela sambiquira ou sambiqueira (titela, uropígio da galinha): tira-se aquela parte saliente, bem no meio da sambica, uma espécie de carne esponjosa, amarela e amarga. Agora, abre-se pelo pescoço, em baixo do bico, para tirar a tripa da goela, puxando com os dedos até rebentar. Corta-se fora a cabeça. Desconjuntando-se as pernas, querendo aproveita-las para alguma canja posterior, queima-se as unhas para "desunhar", coisa que se faz também torcendo e puxando com os dedos. Depois, abre-se a galinha de duas maneiras: pelas costas ou pela barriga. Tira-se a buchada, separando-se os miúdos: moela, fígado, coração, que serão usados na própria galinhada ou numa canja aparte. Alguns comem também os bofes (pulmões). O tripedo joga-se para os gatos e cachorros. A moela tem que ser batida com a faca de plancha, dos dois lados. Depois aberta para retirar os grãos de terra e areia juntamente com a pele que a reveste por dentro. Feito isso desmembra-se a vitima, coisa fácil. O peito parte-se em dois, num talho atravessado, se preciso batendo com um martelo no lombo d faca. Concluída esta gastrônomo-cirurgia, mergulharemos as partes num vinalho guapo, em recipiente tampado para que a penosa e a fracionada anatomia se impregne de aroma peculiar dessa alquimia culinária. E assim deve ficar por uma

noite, se possível. De vez em quando vire os pedaços, garfeie-os para que o vinadalho penetre bem, e repita quantas vezes puder. No outro dia é simples: a hora aprazada, panela com gordura quente. Coloque os pedaços sem o vinadalho. Frite um pouco. Despeje uma parcela do vinadalho. Repita este ritual até sentir que a galinha vai amaciar. Ai ponha o arroz, água fervendo, prove o sal, e o resto é sabido para obter um arroz solto ou molhado.

Vinadalho

Muitos não a conhecem por este nome, mas é a mistura de vinagre, sal e alho. Guardem bem esta receita. É fundamental para quase todas as carnes e fressuras. Compõe-se de vinagre, sal e alho, na proporção de peso da carne que se vai cozinhar. Despeje o vinagre, de qualquer tipo, na vasilha que se vai usar. Descasca-se o dente ou dentes de alho, cortando-os em rodela. Em uma tábua de carne, coloca-se o sal por cima do alho, amassando-os até ficar em pirão, misturando, após, ao vinagre. Esta pronto o vinadalho que pode receber pitadas de pimenta-do-reino e outros condimentos conforme indicaram as receitas, dosando-se as quantidades proporcionalmente ao volume dos pratos desejados.

Arroz de Carreteiro

Escolha o charque, é muito bem, dando preferencia ao de manta grossa encapado de graxa. Dele depende o sucesso final. A operação mais importante é retirar o excesso de sal desta matéria-prima. A maneira ideal é deixa-lo de molho, em pedaços graúdos desde, a véspera, trocando, quantas vezes forem necessárias, a água, até desalga-lo ao ponto. Quanto se trata de um arroz de carreteiro de ultima hora, a maneira pratica é pica-lo e submeter o guisado a quantas fervuras forem necessárias para desalga-lo ao ponto. Mas seguindo o processo normal de preparo, vamos escorrer o charque tratado de véspera. O guisado pode ser pequeno, médio ou graúdo. O arroz já esta lavado e escolhido. A água fervendo. Panela, com banha quente. Ponha o picado de charque e frite. Depois coloque o arroz e vá fritando junto até ficar solto. Agora, a água fervendo como nas receitas anteriores, e a quantidade - para mais ou para menos - determinara o arroz solto ou molhado, como já foi dito. Este é o arroz de carreteiro simples, típico. Mas pode-se acrescentar cebola, junto com o charque. O tomate para dar cor e sabor especial ao arroz de carreteiro. Assim como sua apresentação que pode ser com ovos duros e salsa espalhados por cima do arroz. Mas aceite a sugestão de que nenhum incremento é necessário pois a receita por si só já é deliciosa.

Feijão Miúdo

Deixa-se o feijão, bem escolhido, de molho na véspera. Agora vamos aos ingredientes: os ingredientes quantidades proporcionais a panelada, e o entrevero propriamente dito. Na véspera, quando a boca da noite cantar através da voz dos grilos e dos sapos, serenando as estrelas, e a lua vier bisbilhotar pelas frestas

do rancho, faça um contracanto de faca carneadeira assobiando no brincar com a chaira. No altar da mesa limpa, os salgados esperam a imolação. Dose bem as quantidades, porque, aqui, quase todos se entropilham. Um pouco de cada um; do contrario não ha panela que agüente.. Com água, uma vasilha grandota. Comece o ritual sagrado, cortando as vitimas e jogando na água. Toucinho: corte em pedaços pequenos, no máximo uma polegada. Costelas: separe-as uma a uma (dele lá, o chanchó). Orelhas (as do porco, não as suas): divida-as em três ou quatro partes. Pele: em, com uma polegada de largura por um dedo ou menos de comprimento (cuidado com a sua, se não é firme na faca, pois pode ir com dedo e tudo). Patas (as do cevado, não a esposa do pato): divida-as em duas, ao correr do garrão. Charque (de ovelha ou de boi): em pedaços maiores, duas polegadas e meia, mais ou menos. Lingüiça: da mesma maneira que o charque. Agora lave bem e deixe de molho; se necessário, durante a noite, mude a água uma ou varias vezes para que as carnes não salguem o feijão. Golpeie uns tragos de canha, enrole um cigarrão de palha e fumo bueno. Espiche o lombo na cama e. tragando de todo o bofe, aguarde a dormideira com sonhos de pança cheia. No outro dia, cedito, panela e feijão no fogo com bastante água. Não esqueça da pitada de açúcar para quebrar amargores. Ponha junto o que é mais demorado para cozinhar: toucinho, charque, patas, orelhas e peles. Sapeque bem picadinha e alho esmagado. Enquanto ferve, descasque umas batatas inglesas e corte em quadrados pequenos. Idem com abobrinha verde (ou mais de uma, se a panelada for grande), mas em pedaços maiores, porque é muito tenra e se desmancha fácil. Deixe os pedaços mergulhados na água para não escurecerem. Agora, ponha a gordura em quantidade adequada, levando em conta o graxeado que foi com o toucinho e os outros salgados. De uma dentada nas carnes da panela. Se já estiverem se entregando, coloque as costelas, a lingüiça e a batata inglesa, ao mesmo tempo que uns galhinhos de manjerona e folhas de louro. E deixe ferver, ficando de orelha em pé e olfato em riste. De vez em que de uma bombeada para controlar a água e provar o sal. Quando estiver quase pronto, deite a abobrinha verde e não se descuide. Quando esta estiver cozida, pode prender o grito para os convidados e servir. Vai ser um deus nos acuda! se sobrar alguma coisa é porque estão mau de bucho. Caso contrario, abandone a arte culinária, porque Feijão Miúdo, feito na lei, é tão gostoso que nunca sobra. Cumpre esclarecer que este é um prato especial e não e servido com frequência na mesa de campanha.

CULINARIA ALAGOANA DAS IRMÃS ROCHA

CARNES	201
BIFES DA BALBINA	201
SARAPATEL	202
ARRUMADINHO DE FEIJÃO VERDE	203
XINXIM DE GALINHA	203
PEIXES E FRUTOS DO MAR	203
BACALHAU EM CAMADAS	203
MOQUECA DE PEIXE COM DENDÊ	204
LAGOSTA AO FORNO	205

CAMARÃO COM PALMITO, AO FORNO	206
ACOMPANHAMENTOS	207
FEIJÃO DE COCO	207
ARROZ DE COCO	207
TORTA DE TEMPERO	208
FAROFA RICA	208
DELÍCIAS PARA O CAFÉ	209
MASSA PUBA COM CASTANHA DE CAJU	209
BRASILEIRA DA CAETANA	209
BOLO DE MACAXEIRA	210
BOLO DE QUEIJO	211
BOLOS E DOCES	211
DOCE DE CAJU	211
FILHÓS DE CARNAVAL	212
DOCE DE BATATA DOCE COM LEITE DE COCO	212
MANJAR DE COCO COM GOIABA EM CALDA	213
PASTEL DE BARTYRA	213
EMPADINHA DE CAMARÃO	214
IMBUZADA SERTANEJA	215
PATÊ DE FÍGADO	215

CARNES

BIFES DA BALBINA

Maria Balbina, cria de Tia Lili, aprendeu com ela o segredo da boa mesa. Balbina era grande contadora de histórias, principalmente de almas do outro mundo. Jurava ter visto uma. E a descrevia:
"Era bem alvinha, era bem branquinha."

INGREDIENTES:

- 1 kg de contra-filé partidos em bifes finos e batidos
- Vinha-d'alhos (vinagre, alho socado, pimenta do reino, cominho, extrato de tomate, cebolinha e sal)
- 1 colher (sopa) de óleo margarina o suficiente
- 1 cebola cortada em rodela
- Tomates cortados em rodela

PREPARO:

Em uma vasilha, faça uma vinha-d'alhos bem temperada, coloque os bifes de molho e deixe tomar gosto por cerca de meia hora. Leve uma frigideira ao fogo forte e aqueça o óleo. Retire os bifes da vinha-d'alhos, esprema-os bem e frite-os ligeiramente dos dois lados, um de cada vez. Escorra os bifes em uma peneira e reserve o caldo.

Coloque a margarina em um tacho, leve-o ao fogo e passe os bifes, um a um, pela segunda vez, para dourá-los. No mesmo tacho, refogue a cebola e o tomate. Acrescente a vinha-d'alhos e o caldo que se formou com a fritura dos bifes. Deixe ferver, mexendo sempre para o molho não talhar. Ao final, junte os bifes ao molho.

SARAPATEL

INGREDIENTES:

- Miúdos de porco (coração, fígado, rins, língua, bucho, sangue)
- Óleo o suficiente para refogar
- Temperos (alho, cebola, hortelã de folha miúda e cebolinha picadinhos; louro, cominho, vinagre, extrato de tomate e sal)

DICA:

Quando for comprar os miúdos, cuide para que o sangue não esteja enfarinhado. Ele já deve ser comprado aferventado e salgado, em pedaços grandes.

PREPARO:

Junte todos os miúdos e jogue água efrvente por cima, para escaldar. Em seguida, corte-os bem picadinhos, coloque-os em uma panela e leve ao fogo para refogar junto com os temperos. Não abuse do sal, pois os miúdos já vêm salgados. Depois de tudo refogado, tampe a panela e vá pingando água, aos poucos, até ficar bem cozido. No final do cozimento, retire a tampa para deixar engrossar.

ARRUMADINHO DE FEIJÃO VERDE

(Este é um prato completo. Ideal para piquenique, pois pode ser preparado com antecedência.)

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão verde
- Sal
- Alho e cebola picados, a gosto
- 1/2 kg de charque (carne seca)
- 1/2 kg de carne-do-sol (de boi ou de porco)
- 1/2 kg de lingüiça
- Óleo
- Farinha de mandioca , o suficiente

PREPARO

Cozinhe o feijão em água temperado com pouco sal. Depois de cozido, mantenha por mais um tempo na água do cozimento, deixando inchar os caroços. Escorra o feijão e refogue com alho e a cebola. Escalde o charque, a carne-do-sol e a lingüiça. Corte as carnes em lascas. A lingüiça, em pedacinhos. Frite no óleo em uma frigideira grande. Reserve uma parte das carnes para colocar sobre o prato. Misture o restante ao feijão, acrescentando a farinha de mandioca.

XINXIM DE GALINHA

INGREDIENTES

- 1 galinha grande cortada pelas juntas
- 1 xícara de camarão refogado e picado

1 punhado de amendoim torrado e castanha moídos
1 pedaço de gengibre ralado
2 colheres (sopa) de azeite de dendê

PREPARO

Retire a pele da galinha, escale em água fervente, tempere e leve para cozinhar. Em uma frigideira ou panela de barro refogue no azeite de oliva o camarão, o amendoim, a castanha e o gengibre. Junte o refogado à galinha e deixe ferver ligeiramente. No final acrescente o dendê.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

BACALHAU EM CAMADAS

Esta é uma antiga receita de Dona Dolores Ferreira, ofertada às irmãs Rocha por Darcy Farias.

INGREDIENTES:

- 2 Kg de bacalhau
- 1 lata de azeite de oliva de 200ml
- 1 Kg de cebolas cortadas em rodela
- 1 Kg de batatas cortadas em rodela
- 1 cabeça de alho (cerca de dez dentes cortados fininhos)

PREPARO:

Retire a pele do bacalhau e deixe-o de molho em bastante água durante um dia inteiro, na geladeira. Troque a água várias vezes, para ir reduzindo o sal.

No dia seguinte, escorra bem a água, corte o bacalhau em pedaços grandes e retire as espinhas. Leve ao fogo para refogar ligeiramente, em um pouco de azeite de oliva. Enquanto isso, coloque a cebola e a batata de molho em água fria, em vasilhas separadas. Só retire-as da água na hora de arrumá-las na panela.

Unte com um pouco de azeite uma panela bonita, com alças, que possa ir à mesa. Forre o fundo da panela com as rodelinhas de alho. Por cima do alho, arrume uma camada de bacalhau, em seguida outra de cebola e, por último, de batata. Por cima de tudo, regue o restante do azeite de oliva. Se quiser aumentar a receita, repita as camadas. Leve a panela ao fogo brando e deixe cozinhar por trinta minutos. Mantenha a panela tampada durante o cozimento. Esta receita é muito simples e deliciosa. Só depende da boa qualidade do bacalhau. Na hora de servir, leve o bacalhau na própria panela, envolta de dois guardanapos amarrados nas suas alças. Servir com arroz branco.

MOQUECA DE PEIXE COM DENDÊ

INGREDIENTES:

- 3 kg de peixe fresco em postas
Limão (suficiente para limpar o peixe)
3 cebolas picadas
4 dentes de alho picados
2 pimentões picados
1/2 kg de tomates sem pele e picados
Cheiro-verde picadinho
Caldo de três limões
2 colheres (sopa) de sal
Azeite de dendê a gosto
500 ml de leite de coco Socôco (ou leite de dois a três cocos)

PREPARO:

Lave o peixe com bastante água e limão. Bata no liquidificador a metade dos temperos, junto com o sal e o caldo de limão. Passe nesse tempero as postas de peixe, uma a uma, arrumando-as numa panela. Coloque por cima o restante dos temperos. Regue com azeite de dendê e leite de coco. Tampe a panela e deixe descansar até tomar gosto. Leve ao fogo para cozinhar pouco antes da hora de servir, virando as postas com cuidado.

LAGOSTA AO FORNO

(Esta receita pode ser preparada ainda com camarão grande capiatã -- também conhecido como camarão da Malásia, ou lagosta de água doce.)

INGREDIENTES:

2 kg de batata-inglesas
1 litro de leite
Manteiga
Sal a gosto
2 kg de lagosta
Óleo o quanto baste
2 ovos crus
1 colher (chá) de mostarda
1 colher (chá) de molho inglês
100 ml de ketchup
Queijo parmesão ralado, o suficiente

PARA O MOLHO BRANCO

Margarina
1 cebola cortada em rodela
2 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo
1 litro de leite
1 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

PREPARO

Faça um purê de batata bem grosso, com leite, margarina e sal. Forre uma travessa refratária, grande e retangular. Reserve.

Cozinhe a lagosta em água e sal e corte em pedaços grandes. Reserve.

Prepare a maionese: coloque o óleo no liquidificador, até cobrir toda a hélice. Junte os ovos, a mostarda, o molho inglês e uma pitada de sal. Ligue e desligue umas três vezes, rapidamente. Em seguida, com o liquidificador sempre ligado, vá pingando óleo até a maionese endurecer. Acrescente o Ketchup.

Misture a maionese com a lagosta e coloque por cima da batata. Reserve. Prepare o molho branco: refogue a cebola na margarina e deixe dourar, sem escurecer. Acrescente a farinha de trigo, misture bem e vá despejando o leite aos poucos, em fogo baixo, para não embolar. Quando estiver bem homogêneo, retire do fogo e bata no liquidificador para desmanchar a cebola. Misture o creme de leite e o queijo parmesão. Coloque o molho branco sobre a lagosta, cubra com queijo parmesão e leve ao forno para assar.

CAMARÃO COM PALMITO, AO FORNO

INGREDIENTES:

Molho Branco

- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 kg de camarão
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- Alho picado bem miudinho
- Cebola ralada
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de palmito cortada em rodela
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

PREPARO

Faça um molho branco bem gostoso. Retire-o do fogo e acrescente o queijo parmesão e a manteiga. Reserve. Refogue o camarão no azeite de oliva, com o alho e a cebola. Junte o camarão refogado ao molho branco e vá colocando, aos poucos, o palmito e o creme de leite, misturando tudo muito bem. Arrume em uma fôrma refratária untada, polvilhe bastante queijo parmesão por cima e leve ao forno para gratinar.

PARA O MOLHO BRANCO:

- 1 cebola em rodela
- Margarina e manteiga, o suficiente
- 2 copos de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Sal a gosto

PREPARO DO MOLHO BRANCO:

Doure ligeiramente a cebola com a margarina e a manteiga. Coloque no liquidificador o leite e a farinha de trigo. Junte a cebola refogada. Bata tudo muito bem. Leve essa mistura ao fogo e cozinhe até formar um creme grosso.

ACOMPANHAMENTOS

FEIJÃO DE COCO

Comida tradicional da Semana Santa. Pode ir à mesa junto com o Mingaupitinga ou o Arroz de Coco, acompanhando pratos à base de frutos do mar.

INGREDIENTES

- 01 Kg de feijão mulatinho ou carioquinha
- 500 ml de leite de coco Socôco (ou leite de dois a três cocos)
- 01 cebolas grande picada
- 03 dentes de alho picados

PREPARO

Cozinhe o feijão sem sal em panela de pressão. Escorra metade da água e passe, ainda quente, no liquidificador. Acrescente o leite de coco e um refogado de cebola, alho e sal. Passe em uma peneira para aveludar.

Volte ao fogo para dar o ponto. Vá mexendo com uma colher de pau, cuidando para não pegar no fundo da panela. O feijão deve ficar pastoso. Despeje em uma tigela e sirva morno.

ARROZ DE COCO

Para acompanhar frutos do mar.

INGREDIENTES

- 01 Kg de arroz
- 500 ml de leite de coco Socôco
- 01 litro de água
- sal
- óleo para untar

PREPARO

Separe o arroz e lave muito bem. Leve ao fogo uma panela com água. Adicione o sal. Quando abrir fervura, junte o arroz. Espere um pouco e acrescente o leite de coco. Tampe a panela e diminua o fogo, mexendo de vez em quando. Depois de cozido, coloque o arroz em uma fôrma untada com óleo e molhada na água fria. Este arroz deve ficar ligado e unido, para ser desenformado depois de frio.

TORTA DE TEMPERO

(Esta receita de torta vegetariana, maravilhosa e completa, que muito lembra o sabor de empadão, é de Natália Dâmaso, filha do compadre Angeolino, comerciante e fazendeiro em Taperaguá (Marechal Deodoro). Parecida com um suflê de verduras, acompanha qualquer tipo de prato salgado.)

INGREDIENTES

8 tomates bem picadinhos
2 pimentões bem picadinhos
2 cebolas picadas miudinhas
6 azeitonas picadas miudinhas
4 ovos batidos
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 xícara de óleo (ou meia xícara de óleo e meia de margarina)
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
Sal a gosto
Cheiro-verde a gosto

PREPARO

Corte as verduras bem miudinhas, junte os ovos batidos, a farinha de trigo peneirada com o fermento, o óleo e o parmesão. Tempere com sal, acrescente o cheiro-verde cortadinho e misture tudo muito bem. Coloque essa mistura em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno quente. Depois de assada, deixe esfriar e desenforme.

FAROFA RICA

(Para acompanhar assados.)

INGREDIENTES

3 xícaras de fubá de milho
1/2 xícara de leite quente
100 g de margarina
2 fatias de bacon fritas cortadinhas
3 ovos cozidos e picados
1 xícara de cheiro-verde picadinho
6 azeitonas picadas
1/2 lata de ervilhas
Sal a gosto

PREPARO

Faça um cuscuz com o fubá de milho previamente umedecido com o leite e temperado com o sal. Cozinhe no vapor ou na cuscuzeira. Coloque a margarina numa tigela, junte o cuscuz ainda quente e esfarele fazendo uma farofa. Acrescente o bacon, os ovos, o cheiro-verde, as azeitonas e as ervilhas.

DELÍCIAS PARA O CAFÉ

MASSA PUBA COM CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES:

- 1 kg de massa puba
- 6 gemas
- 750 ml de leite de coco Socôco
- 1/2 kg de açúcar
- 1 xícara de água (para fazer a calda)
- 200 g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 200 g de castanha de caju moídas

PREPARO:

Peneire a massa puba e confira o peso. Coloque as gemas, uma a uma. Vá mexendo com uma colher de pau e adicione, aos poucos, o leite de coco. Faça uma calda rala com o açúcar e a água. Junte a manteiga. Despeje a calda ainda quente sobre a massa, sem parar de mexer. Misture bem e tempere com o sal. passe na peneira e acrescente a castanha. Leve ao forno em uma forma untada.

BRASILEIRA DA CAETANA

(Caetana era uma antiga escrava do Dr. Leocádio Vieira, proprietário do Engenho Cumbe, em Marechal Deodoro. depois da abolição, Caetana costumava vender doces em tabuleiro nas ruas de Maceió)

INGREDIENTES:

- 1 coco grande ralado
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 kg de açúcar
- 1 ovo inteiro
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

PREPARO:

Misture o coco e o açúcar. Leve ao fogo rapidamente, só para derreter o açúcar. Deixe esfriar um pouco e junte a manteiga. Quando estiver totalmente frio, acrescente o ovo, a farinha de trigo e o fermento. Se o coco for muito grande, acrescente mais um pouco de farinha de trigo. A massa deverá ficar consistente, sem cair da colher.

Coloque em uma assadeira ligeiramente untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar na parte mais alta do forno. Cuide para não corar. Se preferir pequenos bolinhos, coloque a massa na assadeira às colheradas.

BOLO DE MACAXEIRA

(A exemplo de outras iguarias da culinária nordestina, como a tapioca, o beiju e a pamonha, este bolo equilibra em seu sabor tanto o sal quanto o

açúcar. Seu resultado é tão sutil que não se sabe definir com exatidão se é doce ou salgado).

INGREDIENTES

2 kg de macaxeira
2 cocos
Açúcar e sal a gosto
4 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga

PREPARO

Rale a macaxeira, envolva-a em um pano e esprema ligeiramente. Reserve. Passe os cocos no liquidificador, junto com um pouco de água. Cuide para que o leite dos cocos fique bem grosso. Reserve. Bata as claras em neve e acrescente as gemas, misturando bem. Reserve. Misture o leite dos cocos com a macaxeira e adicione delicadamente as claras batidas com as gemas. Acrescente a manteiga e tempere com o açúcar e o sal. Coloque em uma fôrma untada e leve para assar em forno médio.

BOLO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite (sem soro)
250 g de manteiga (ou margarina)
3 xícara de açúcar
4 ovos
50 g de queijo parmesão ralado
2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara de creme de goiaba
Queijo parmesão ralado para polvilhar

PREPARO

Leve ao liquidificador o creme de leite, a manteiga, o açúcar, os ovos e o queijo parmesão. Ligue e desligue rapidamente o liquidificador quatro vezes seguidas. Despeje a mistura em uma vasilha. Aos poucos, acrescente a farinha, o fermento e a maisena, previamente peneirados juntos. Misture delicadamente, sem bater. Coloque a massa em uma assadeira untada e polvilhada. Leve para assar. Assim que retirar do forno, cubra o bolo com um pouco de creme de goiaba e polvilhe com o queijo parmesão. Espere esfriar e corte em quadrados, na própria assadeira.

BOLOS E DOCES

DOCE DE CAJU

INGREDIENTES:

- 12 cajus maduros
- suco de um limão

- Açúcar o suficiente

PREPARO:

Descasque os cajus e coloque em uma vasilha com um pouco de água e de suco de limão, para não escurecer. Fure cada fruta com um palito, sem espremer. Escorra e ponha em tigela para medir. Para cada medida de caju use uma de água e uma de açúcar.

Leve a cozinhar em fogo brando, numa panela com tampa, até dar o ponto.

FILHÓS DE CARNAVAL

Tradição mantida em nossa família e em muitas casas nordestinas, é fazer filhós nos dias de carnaval. Uma receita rende 40 bolinhos. Por serem deliciosos, geralmente aumentamos em duas ou três vezes a receita.

INGREDIENTES:

- 200 ml de água fervente (ou 1 copo americano)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 200 ml de farinha de trigo
- 3 ovos grandes (ou quatro pequenos)
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Óleo para fritura

PARA A CALDA:

Açúcar, rama de canela, mais casca de limão ou gotas de essência de baunilha

PREPARO:

Ferva a água com a margarina, a manteiga e o sal. Em seguida, acrescente toda a farinha de trigo e bata vigorosamente, para não encaroçar. Retire do fogo e continue mexendo sem parar, até esfriar. Coloque a massa na batedeira. Use uma colher para adicionar os ovos, um a um. Junte o fermento e mantenha batendo em alta rotação, até que a massa fique bem lisa e uniforme. Aqueça bastante óleo em uma panelinha funda. Frite a massa, em pequenas porções. Use duas colherinhas para fazer os bolinhos e coloque-os um de cada vez. Depois de fritos, devem ficar douradinhos e do tamanho de uma bola de pingue-pongue. Não frite mais do que cinco de cada vez. Vá virando-os delicadamente para que frite por igual. Cuide para não furar. Controle a chama para que não queimem. Faça acompanhar de uma calda fina feita de açúcar e água, perfumada com canela e casquinha de limão ou gotinhas de baunilha.

DOCE DE BATATA DOCE COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 2 kg de batata-doce
- 2 kg de açúcar

Leite puro de três cocos (sem água)

PREPARO

Cozinhe as batatas. Descasque-as ainda quente e passe em um espremedor. Junte o açúcar e o leite de coco. Leve ao forno e vá mexendo com uma colher de pau. O ponto ideal é quando o doce começa a soltar do fundo da panela. Despeje em uma vasilha, desprezando as sobras para não açucarar.

MANJAR DE COCO COM GOIABA EM CALDA

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 coco grande ralado
4 colheres (sopa) de maisena
Açúcar a gosto
1 pitada de sal
Doce de goiaba (ou de ameixa) para enfeitar

PREPARO

Ferva o leite e junte o coco ralado. Misture bem e deixe mais um pouco no fogo. Leve ao liquidificador e vá batendo aos poucos. Coe em uma peneira fina. Acrescente a maisena, o açúcar e uma pitada de sal. Volte ao fogo, sem para de mexer, para cozinhar bem a maisena. Continue mexendo até formar um mingau grosso.

Coloque em uma fôrma molhada -- de preferência em forma de gomos ou ornada com desenhos de cachos de uva. Deixe esfriar. Leve à geladeira. Depois que estiver gelado, desenforme em um prato redondo de cristal. Enfeite toda a volta do prato com um doce de goiaba (ou ameixa) em calda.

Lanches, tira-gostos e bebidinhas

PASTEL DE BARTYRA

Carne, camarão ou queijo

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de água fervente
- Farinha de trigo
- 1 lata de óleo (novo) para fritura

PREPARO DA MASSA

Coloque os primeiros quatro ingredientes em uma tigela. Por cima de tudo, despeje a água. Imediatamente, acrescente a farinha de trigo e vá amassando com as mãos. Numa superfície plana, vá sovando e verifique

sempre o ponto da farinha, até que a massa solte das mãos. Passe-a na máquina de cilindro, ou abra-a com rolo em cima de uma mesa polvilhada com farinha. Corte-a, encha os pastéis com recheio de sua preferência (entre as muitas opções, ficam ótimos os de camarão, de carne moída ou ainda cubinhos de queijo prato). Feche-os, colando as bordas da massa com água.

FRITANDO OS PASTÉIS

Use óleo bem quente em uma panela funda, de tamanho médio. É bom lembrar que o sucesso do pastel também depende da fritura. Por isso, só comece a fritá-los quando o óleo estiver bem quente. Vá colocando um a um, no máximo cinco de cada vez. Retire-os com uma espumadeira e coloque em papel absorvente para escorrer a gordura. Na verdade, todas as etapas são importantes para o sucesso do Pastel de Bartyra. Para crescer bonito, vá controlando a altura da chama e sacolejando a panela. Se gostar, passe os pastéis de carne no açúcar, depois de fritos. Ficam deliciosos.

EMPADINHA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 500 g de margarina vegetal (não use a cremosa, pois a massa ficará escaldada)
- 1 ovo inteiro
- 750 g de farinha de trigo
- 1 colher (café) de sal
- Recheio de camarão temperado a gosto
- 3 gemas
- Mostarda a gosto

PREPARO

Faça a massa, misturando os primeiros quatro ingredientes. Cuide para apenas unir os ingredientes, sem sovar. Forre as empadinhas, sem untar a fôrma. Recheie com o camarão, temperado a gosto - ou outras opções de sua preferência -, sem esquecer de colocar as azeitonas partidas. Feche as empadinhas, pincele com gema de ovo batida e uma pitada de mostarda, para dar uma cor bonita. Leve para assar.

Com a mesma massa, também pode ser feito um empadão em fôrma redonda e baixa. Para facilitar o trabalho, abra-a entre dois plásticos. Reserve um pouco para fazer a cobertura.

A empadinha pode ser congelada pronta, mas ainda crua. Quando for servir, retire do freezer, pincele com gema e mostarda e leve ao forno. Não precisa descongelar.

IMBUZADA SERTANEJA

(Imbuzeiro (ou umbuzeiro) é uma árvore da caatinga nordestina, resiste as grandes estiagens . Seu fruto agri-doce é muito apreciado).

INGREDIENTES

2 kg de imbus verdosos
1/2 litro de leite
Açúcar a gosto

PREPARO

Lave muito bem os imbus e escorra. Leve ao fogo uma panela com água suficiente para cobrir os frutos. Quando começar a ferver, jogue-os dentro. Espere abrir fervura novamente, apague o fogo e deixe esfriar. Os imbus devem ficar apenas escaldados. Depois de frios, escorra a água. Em seguida, vá machucando o fruto com a mão e retirando os caroços. Leve a massa obtida ao liquidificador, juntando o leite e o açúcar. Passe em peneira fina, até adquirir uma consistência cremosa, parecida com vitaminas de frutas. Sirva gelado.

A imbuzada pode ser congelada. Nesse caso, deixe a massa mais grossa e o suco ainda mais cremoso. Congele em porções pequenas, para ser usado aos poucos -- da mesma forma como se faz com as polpas de frutas. Na hora de usar, leve a quantidade desejada diretamente ao liquidificador, acrescentando um pouco de leite.

PATÊ DE FÍGADO

(Receita da prima Major Elza Cansanção, veterana da 2ª Guerra Mundial, que serviu como enfermeira da Força Expedicionária Brasileira, na Itália. Elza é também escultora, pintora e escritora).

INGREDIENTES

1/2 kg de fígado de galinha
1 cebola
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de óleo
6 fatias de bacon
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de Ketchup
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sopa) de noz-moscada ralada
1 colher (chá) de pimenta-do-reino ralada
Sal a gosto
Mostarda a gosto

PREPARO

Limpe os fígados, parta-os em quatro pedaços e escale-os bem. Doure a cebola e o alho na manteiga e no óleo. Acrescente o bacon cortado. Depois de tudo refogado, coloque os fígados, o leite, o molho inglês, o Ketchup e o caldo de galinha. Tempere com noz-moscada, pimenta-do-reino, e sal. Deixe cozinhar, em fogo brando, até ficar quase seco. Retire do fogo e

leve ao liquidificador, batendo aos poucos. Coloque uma bisnaga de mostarda quando ainda estiver batendo.

Cupim ao Leite

Cybercook

- 1 cupim de mais ou menos 3 kg (magro)
- Sal e pimenta
- 2 folhas de louro
- 1 cebola
- cheiro verde
- alho
- 1 litro de leite fervido e frio.

Lave e enxugue bem o cupim. Faça um tempero com o alho amassado, cebola, sal, pimenta, louro e o cheiro verde. Esfregue bem na carne, espetando com um garfo para penetrar o tempero. Coloque numa tigela funda e cubra com o leite. Leve ao congelador por 3 dias.

Deixe descongelar naturalmente na geladeira, de um dia para o outro.

Tire-o do leite, coloque numa assadeira untada, regue com um pouco do caldo, cubra com papel alumínio untado e asse por 3 ou 4 horas em forno moderado. Tire o alumínio e deixe dourar.

Curaçau Limonada

- 1 dose de Curaçau Blue
- soda limonada
- gelo

Coloque o Curaçau num copo alto, complete com soda limonada e gelo a gosto.

Cural salgado

Lúcia Aguiar

- 7 espigas de milho debulhadas e passadas no liquidificador ou processador
- ½ pacote de queijo parmesão ralado
- 1 litro de caldo de legumes
- ½ k de camarão
- Suco de meio limão
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 cebola ralada
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de salsa picada
- 1 tomate sem pele e sem semente picado
- 1 vidro de leite de coco
- 200 g de mussarela ralada

Modo de preparar:

Passar numa peneira o milho debulhado e processado. Reserve.

Numa panela coloque o suco de milho, mais o caldo de legumes já dissolvido e frio. Acrescente o queijo ralado, leve ao fogo médio até engrossar.

Faça um refogado com a margarina, a cebola e o tomate; acrescente os camarões temperados com sal, limão e pimenta e deixe cozinhar por alguns minutos. Por último acrescente o leite de coco e a salsa picada.

Num pirex coloque uma camada de curau, recheie com o refogado de camarão e cubra com o restante do curau. Coloque mussarela ralada e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

Cuscuz de Atum de Microondas
Cybercook

- 01 cebola picada
- 01 colher (café) de tempero tipo alho e sal
- 01 lata de milho verde
- 150 g de ervilhas congeladas
- 02 latas de atum
- 01 vidro de molho de tomate (340 g.)
- 02 xícaras (chá) de farinha de milho amarela
- 1/2 vidro de palmito

Em um refratário fundo, coloque os todos os ingredientes exceto a farinha de milho. Leve ao microondas por 12 a 14 minutos em potência alta, retire do forno e misture a farinha.

Decore uma forma de anel a gosto e coloque a mistura com cuidado apertando bem. Leve ao microondas por mais 03 a 04 minutos na potência alta e deixe em tempo de espera por 05 minutos. Desenforme

Cuscuz de camarão e cação

- Arlete Pitta

- ½ K de cação limpo e passado pela água quente
- ½ k de camarão limpo e passado pela água quente
- 2 cebolas picadas
- 5 dentes de alho amassado
- 4 tomates sem pele batidos ou picados
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de azeite
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 colher de sopa de sal
- 2 folhas de louro
- 1 pacote de farinha de milho amarela
- 1 xícara de chá de farinha de mandioca crua
- 1 xícara de chá de extrato de tomate

Cuscuz de Coco

- Ingredientes:

- 1 pacote de tapioca (a melhor qualidade)
- 1 coco grande ralado
- 3 1/2 copos de água
- 2 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal

- Modo de Preparo:

Ponha em uma tigela o coco, a tapioca e o sal peneirados com o açúcar. Junte a água fervente, mexa muito bem e despeje em uma fôrma de canudo no centro, previamente molhada com água gelada. Alise bem a superfície do cuscuz com uma colher. Tampe e envolva a forma com uma toalha. Deixe, assim, permanecer por 3 horas. Desenforme em um prato e sirva ao natural ou gelado.

Cuscuz de legumes

- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola média picada
- 5 tomates picados
- 100 g de vagens picadas
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 pimentão verde picado
- 1/3 de xícara de chá de azeitonas pretas picadas
- 1/2 lata de palmito picado
- 1/2 lata de ervilha
- 200 g de farinha de milho
- 1 colher de sopa de farinha de mandioca
- salsa
- sal

Decore uma forma redonda com buraco no meio com algumas azeitonas, fatias de tomate e palmito. Numa panela, refogue a cebola no óleo. Acrescente os tomates e deixe ferver até desmanchar. Junte a abobrinha e as vagens, os pimentões e o sal. Misture bem, deite 2 xícaras de chá de água e deixe cozinhar até amaciar os legumes. Coloque a salsa, as azeitonas, o palmito e as ervilhas. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo até virar um angu. Coloque na forma cuidadosamente e aperte bem. Desenforme e sirva.

Cuscuz paulista

- culinária: Palmira Onofre

ingredientes:

- 01 xícara de chá de óleo
- 01 cebola grande ralada
- 02 dentes de alho socados
- 01 lata de molho de tomate
- 01 lata de ervilha
- 01 xícara de pimentão vermelho picado
- 01 xícara de pimentão verde picado
- ½ xícara de azeitona picada

- 01 xícara de palmito picado
- ½ xícara de salsinha e cebolinha
- 01 xícara de camarão pequeno
- 02 latas de sardinha
- 1.1/2 xícara de água

- 03 xícaras de chá de farinha de milho sal e pimenta a gosto

modo de preparo: coloque em uma panela o óleo a cebola e o alho deixe dourar. junte os outros ingredientes exceto a farinha, deixe levantar fervura mexendo bem em seguida. Coloque a farinha de milho e continue mexendo até cozinhar, retire do fogo e coloque em uma assadeira de anel, decore com ovos cozidos e tomates.

Cuscuz Recheado

Cybercook

- 01 milharina
- 01 ovo (cozido e em rodela)
- 01 tomate em picadinho
- 01 cebola pequena picada
- 01 sardinha em lata (sem o óleo)
- 01 colher de salsa picada
- 01 colher de cebolinha picada
- 01 colher de chá de sal
- Queijo parmesão

Coloque a milharina num recipiente e umedeça bem (com água mesmo) junte o sal e os outros ingredientes, deixe descansar por 5 minutos depois coloque tudo em uma cuscuzeira e polvilhe o queijo por cima. Deixe cozinhar por 10 a 15 minutos.

Bom apetite !

Cusuz Especial

- Miriand Teixeira

Ingredientes

- 100 g de margarina
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 1 xícara de chá de molho de tomate
- 1 vidro de leite de coco
- sal e pimenta do reino a gosto
- 2 postas de peixe picadas
- 500 g de camarões miúdas
- 3 tabletes de caldo de galinha

Modo de preparar

derreta a margarina , junte a cebola e o alho e refogue. coloque o molho de tomates, leite de coco, sal e pimenta e deixe ferver. junte o peixe e os camarões e os tabletes de caldo. deixe por 4 a 5 minutos.

- 1 vidro de palmito picado
- 1 lata de ervilhas
- salsa picada
- 1 cenoura grande ralada em rolo grosso
- 350 g (mais ou menos) de farinha de milho

misture ao refogado o palmito, a ervilha, a salsa e a cenoura. coloque de uma só vez a farinha e mexa por alguns minutos até a massa estar cozida e desprender da panela . enforme em forma decorada e untada. desenforme e sirva quente ou frio, como desejar.

Cuzcuz Rápido

Enviada por: Mara Peraro

- 1/2 xícara de óleo
- 1 cebola grande ralada
- 2 xícaras de água
- 1 lata de sardinha ou frango desfiado
- 10 azeitonas picadinhas
- 1 lata de ervilhas
- 2 ovos cozidos picados
- 1 colher de salsinha picada
- 1 colher de cebolinha picada
- 1/2 caixa de molho de tomates
- 1 pimentão picadinho
- 1 lata de palmito picado
- molho de pimenta
- sal a gosto
- 3 xícaras de farinha de milho amarela.

Leve tudo bem misturado para cozinhar por 10 min. Mexa sempre durante o cozimento para não grudar no fundo da panela. Despeje essa mistura em um refratário e desenforme ainda morno.

LIVRO DE RECEITAS (Letras D, E , F e G)

DAITI NEW WORLD - SHORT DRINK BATIDO	8
DAITI TROPICAL - LONG DRINK	8
Danete de Chocolate	9
Danone	9
Delícia Cearense	10
Delícia da Itaci	10
Delícia de abacaxi	10
Delicia de Banana com Nozes	11
Delícia de menta e calda de laranja	11
Delícias de passas	12
Disco de queijo	12
Dobradinha a Moda Andaluzia	13
Dobradinha com Feijão Branco à Moda do Porto	14
Dobradinha com Feijão Branco	14
Doce Branco	15
Doce de Abacaxi II	16
Doce de Abacaxi	16
Doce de abóbora de Microondas	17
Doce de abóbora em pedaços	17
Doce de Abóbora na Cal	18
Doce de laranja caramelada ou kin kan	18
Doce de ovo Doce de coco e calda para as laranjinhas	19
Doce de coco	19
Doce de leite cremoso	20
Doce de Sorvete Fácil e Chique da Nati	20
Doce de tomate cristalizado	20
Doces Caramelados para o Natal	21
Docinho crocante	22
Docinho de abacaxi e coco	23
Docinho de uva verde	24
Docinho de véspera	24
Docinho que não vai ao fogo	24
Docinho sírio de Dna Angel	25
Docinho vermelho	25
Gelatina	25
Docinhos bicolores diet	26
Docinhos de amendoim da Lu Caldeira	26
Docinhos de Leite em Pó	26
Docinhos deliciosos da Lu Caldeira	26
Dog Doidão	27
Doidera	27
Dois a dois	28
Dourado enterrado	28
Drink kabukimidori	29
Drink marguerita	30
LIVRO DE RECEITAS DO BAR BANTE'S "E"	30
Ebi no kimi-ni	30
Egg Nog	31
Empada natural	32
Empadão Colonial	32

Empadão de Carne	34
Empadão de Galinha	34
Empadão de palmito	35
Empadão de soja	35
Empadão Magali	36
Empadas cremosas de carne seca	37
Empadas de aipim	38
Empadas de liquidificador	38
Empadas de queijo	38
Empadas do reino	39
Empadinha de Camarão	39
Empadinha de Queijo	40
Empadinha Três Pingos	41
Empadinhas Caiçara	42
Empadinhas de batata	42
Empadinhas de queijo	42
Empadinhas de queijo da Lu Caldeira	43
Empadinhas de Queijo	43
Empadinhas francesas	44
Empadinhas	45
Empanada de bacalhau	45
Farinha de trigo	46
Empanada de galinha	46
Empanada I	47
Empanada II	47
Empanada III	48
Enformado delícia	48
Enroladinho de forma	49
Enroladinhos de salsicha da mamãe	49
Enroladinhos	50
Entrada à Izaura	50
Erva doce gratinada	52
Escalope com Espinafre no Alho e Óleo	53
Escalope de Malandra	54
Escalope Tradicional	54
Escalopes de lombo com molho de Dijon	55
Escalopinho de Filé com Estragon acompanhado de Chutney de Maçã e	
Trouxinha de aspargos	56
Escalopinhos de carne seca	57
Escondidinho de Queijo	58
Escondido de Ervas	58
Esfiha com Recheio de Carne ou de Ricota	59
Esfiha Fechada	60
Esfiha de requeijão e presunto	60
Esfiha síria	61
Esfihas	62
Esfihas	62
ESFIRA - Tudo sobre	63
ESPINAFRE PARA ESFIHA	63
ESFIHA	64
Esfirra	64
Espaguete A Carbonara	65
Espaguete ao Creme de Tinta	65
Espaguete ao molho de vôngole	66

Espaguete ao pesto	66
Espaguete ao Pesto	67
Espaguete pizzaiolo	67
Espera-marido da mamae	68
Espera marido	68
Espetinhos de festa	68
Espetos de Camarão do Haroldo	69
Espiral de maçã	69
Espirantelli a Napolitana	70
Espuma de Uva	71
Espuma Flutuante	71
Espumoni	72
Estrelinhas de Natal	73
Estufado de Carne à Moda da Vovó	73
Expresso Oriente	74
LIVRO DE RECEITAS DO BARBANTE'S F	75
F i l é c o m M o l h o F e r r u g e m	75
Fácil... Extremamente Fácil... Para Você...	75
Falafel	76
Falsa bala de goma	76
Falsa Lasagna	77
Falsa muzzarela	78
Falso Amarula	79
Falso canelone à moda da casa	79
Falso Marzipã	80
Falso pudim sem leite cond	80
Fantasia de Gelatina	81
Farfalle specialle	81
Farofa tradicional à brasileira	82
Farofa de alho	82
Farofa de arroz com bistecas de porco	83
Farofa de dendê da Maria Luisa	83
FAROFA DE FRUTAS	83
Farofa para sorvete	84
Farofão da Quaresma	84
Fatias de abóbora recheada	85
Fatias de morango	86
Fatias divinas da mamae (bolo)	86
Feijão tropeiro	87
Feijão Bem Acompanhado	87
Feijão branco à mexicana	88
Feijão com Dobradinha	89
FEIJÃO TROPEIRO	89
Feijão Tropeiro II	90
FEIJÃO TROPEIRO	91
Feijoada do Rest Dona Lucinha	92
Fermento em pó da Tina	93
FETTUCINE AO MOLHO DE RÚCULA	93
Fettucine Trastevere	94
Fetuccine a Pariense	95
Fígado empanado	95
Figos em Conserva	96
Filé a parisiense	96
Filé a parmegiana no microondas	97

Filé a parmegiana	97
Filé á ponte nova	98
Filé à Provençal	99
FILÉ À SAKURA	99
Figura A	99
Filé ao funghi e queijo ementhal	100
Filé de Frango Empanado	101
Feijão Miúdo	101
Filé de linguado ao gratin de kani	102
Filé de Peixe a Andaluza	103
Filé de peixe ao parmesão	104
Filé de Peixe com Creme de Parmesão	105
Filé de Peixe com Molho Tártaro	106
Filé de pescada a nouvelle	107
Filé mignon ao molho cream cheese	107
File Mignon ao Vinho	108
Filé mignon com molho de tomate e azeitonas pretas	108
Filé mignon na mostarda	109
Filé mignon recheado com molho de queijo	109
Filé na Mostarda	110
Filet de avestruz com julienne de legumes e molho	111
Filhó	112
Filhote Light à moda do Tio Tonho	113
Fios de ovos	113
Fios de Ovos	114
Flan de chocolate	114
Flan de iogurte com maracujá	115
Flan de Tomates com Molho Colorido	115
Focaccia Assada de Batatas	117
Fofinhos de cebola	117
Foie Gras de Pato com Molho de Jabuticaba	118
Folar Português ou Pão Recheado	119
Folhado de brie e damasco	120
Folhado de brocoli	120
Fondant e Marzipã	121
Fondue Batata e Queijo	122
Fondue da Mariana	123
Fondue de camarão enformado	123
Fondue de carne à chinesa - Culinarista: Laka Brandão	124
Fondue de carne	125
Fondue de chocolate	126
Fondue de queijo	126
Forma de figo - Maria do Céu - fone: 543.71.60	127
FRANGO À AMERICANA	127
FRANGO À KIEV	128
Frango a la marcianas	129
Frango á Marengo	129
Frango a moda húngara com nhoque	130
Frango a parmegiana	131
Frango à Zulmira	131
Frango Afrodisiaco	132
Frango ao alho e limão	133
Frango ao Curry	134
Frango ao Leite de Coco	135

Frango ao molho de morango - Miriand Teixeira -
71 135

fone: 531 20

FRANGO AO MOLHO DE UVAS VERDES 136
Frango ao Riesling 136
Frango ao Vinho 137
Frango aristocrata 138
Frango com maionese 138
Frango assado no Micro 139
Frango Bêbado 139
Frango Bebum 139
Frango caipira à moda Gian e Giovani 140
Frango Caipira 140
Frango com bolotas 141
Frango com catupiry 142
Frango com Cerveja Preta 143
Frango com frutas 143
Frango com Laranja e Alecrim 144
Frango com laranja e alecrim 145
Frango com manga 145
Frango com Milho Verde de Meu Microondas 146
Frango com Molho de Laranja 147
Frango com nozes 148
Frango com Queijo Cremoso 149
Frango cremoso 149
Frango croc croc 150
Frango crocante - Alessandra Barban 150
Frango da Conquista 151
Frango de Leite à Milanese à Moda Dadi 152
Frango em Pepitória 152
Frango Empanado com Molho Agridoce 153
Frango ensopado ao creme de milho 153
Frango especial ao molho branco e queijo 154
Frango Especial Gratinado 155
Frango especial 156
Frango exótico 156
Frango Gan Eden 157
Frango gratinado ao requeijão 158
Frango grelhado a americana 158
Frango indonesiano 159
Frango light 159
Frango Loirinho 160
FRANGO LUA DE MEL 161
Frango na brasa 161
Frango na Casca de Coco 162
Frango na Cerveja Preta 163
Frango na moranga 163
Frango na Teia de Aranha 164
Frango nevado 164
Frango no sal grosso pollo de sacromonte 165
Frango no sal grosso 166
Frango nobre 166
Frango real ao creme de queijos 167
Frango Real Atraente à la Zirinha 168
Frango recheado à moda húngara 168

Frango Recheado com Souflê de Queijo Light	169
Frango Recheado com Souflê de Queijo Light	170
Frango Rosé	172
Frango Versátil ou hamburguer de frango	172
Frango xadrez	173
Frapê de Creme de Menta	174
Fricassê de Frango	175
Fricassê de peito de peru	175
Fritada de batatas com filé	176
Fritada Falsa de Siri	176
Fritela de Galinha	177
Frutas gratinadas	177
Fubá suado ou cuscuz de panela	178
Fundos de alcachofra com risoto de tremoço	178
LIVRO DE RECEITAS DO BAR BANTE'S "G"	179
Galantina de Mocotó	179
Galinha ao piri piri da Tantan	180
Galinha caipira	180
Galinha com Creme de Cebola	181
Galinha com creme de milho	181
Galinha Mexicana	182
Galinhada Caipira	183
Galinhada Caipira	184
Galinhada com Pequi	184
Galinhada	185
Galinhada Mineira	185
Galinhada	186
Gaspacho DIET	186
Gaspacho	187
Gâteau de batatas e alho-poró	187
Gelado americano	188
Gelado de coco da Lu	189
Gelado de Coco da Vó Elza	189
Gelado de Limão	190
Gelado de mamão	190
Gelado de Manga	190
Gelado de Queijo com Limão	191
Gelado Sonho de Valsa	191
Gelatina de Chocolate	192
Gelatina de coco da mamãe	193
Gelatina de Laranja de Micro	193
Gelatina de Pêssego	194
Gelatina Mousse da Taís	194
Geléia de limão da Lu	194
Geléia de morango ou maçã picada Micro	195
Geléia de pimentão	195
Geléia para tortas	195
Geleias	196
Glacê de caldo de limão	197
Glacê de chocolate	197
Glacê de chocolate com manteiga	197
Glacê de Chocolate para Confeitar Bolos	197
Glacê de Chocolate	198
Glacê de fondan	198

Glacê de leite Moça	199
Glacê de minuto	199
Glacê mármore	199
Glacê ornamental	200
Glacê para fazer flores	200
Glacê para ornamentar bolo	200
Glacê real e glacê para contorno	200
Glacê real	201
Glúten ao creme de queijo veget	201
GNOCCHI DE SEMOLINA E RÚCULA	202
Gnochi de milho verde gratinado	202
GOULASH `A MINEIRA	203
Goulash de Vitela a Moda Dadi	204
Goulash rápido	205
Goulash	205
Granola	206
Granola	207
Gratinado Zás-Trás de Micro	207
Gravatinha ou Farfalle com Salmons e Abobrinha	208
Grog do Pirata	209
Groselha Caseira	209
Guacamole Especial (Prato mexicano)	209
Guacamole	210
Molhos para acompanhar bifes ou rosbife	210
Guirlanda de Chocolate Branco	211
Guisado de coelho a moda Conde Moura	212
Guloseimas de Natal	213

DAITI NEW WORLD - SHORT DRINK BATIDO

Ingredientes

- 3/4 SAKE DAITI
- 1/4 suco de laranja
- 1/4 suco de limão
- 1 colher de café de açúcar

Crostar a borda da taça com limão e açúcar.

* Para a composição dos Drinks recomendamos a utilização do Sakê Daiti Draft, porém pode ser utilizado também o Sakê Daiti Seco.

DAITI TROPICAL - LONG DRINK

Ingredientes

- 2/4 SAKE DAITI

- 1/4 suco de laranja
- 1/4 licor de Kiwi

Groselha no fundo do copo.
Decorar com abacaxi, cereja, hortelã,
canudos.

* Para a composição dos Drinks recomendamos a utilização do Sakê Daiti Draft, porém pode ser utilizado também o Sakê Daiti Seco.

Danete de Chocolate

Faça um mingau usando 1 litro de leite, 3 colheres bem cheias de amido de milho e seis colheres de achocolatado em pó. Quando estiver bem grosso desligue o fogo e deixe esfriar, acrescentando depois 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite sem soro. Leve para gelar e sirva a seguir.

Danone

2 l de leite
1 lt de leite condensado
1 copo de iogurte natural
1 pct de gelatina Royal sabor morango
Ferver o leite, deixar amornar. Misturar o iogurte e deixar de um dia para o outro até coalhar. Depois de coalhado, tirar bem o soro e bater no liquidificador com o leite condensado e a gelatina (este deve ser dissolvida em água fervente e deixada a esfriar). Por em tacinhas e colocar na geladeira.
Pode-se por também frutas: morango, pêssego, abacaxi ou ameixa preta. Nesse caso, usa-se outra gelatina com sabor ou sem sabor.

Delícia Cearense

Em primeiro lugar cabe uma explicação. Estou dando esse nome por falta do nome original. Experimentei essa delícia no restaurante do Marina Park em Fortaleza e adaptei-a de memória.
As quantidades de cada ingrediente vão do gosto de cada um.

- Coco moído (use coco fresco moído e não ralado - nem pense em usar coco de pacotinho)
- Salsão picado

- Kanikama picado
- Salsinha batidinha
- Uma pitadinha de coentro fresco picado
- Uvas passas escuras sem semente
- Abacaxi bem doce picado
- Uma pitada de raiz forte

Decore com camarões, umas folhinhas, etc...

Misture tudo, deixe na geladeira pra refrescar antes de servir

Fica muito bom!!!

Delícia da Itaci

3 gemas

1 lt de leite condensado

1 lt de caldo de laranja

300 g de biscoito champanha

Bate-se tudo no liquidificador. Põe-se os biscoitos num pirex e derrama-se toda a mistura batida.

Cobre-se com 3 claras em neve, batidas em suspiro com 9 cl, sp. De açúcar. Coloca-se no forno até dourar o suspiro.

Delícia de abacaxi

Faça um creme misturando 1 lata creme de leite, 1 lata de leite condensado e 1 envelope de gelatina em pó incolor previamente dissolvida (sem levar ao fogo).

Coloque em uma refratária.

Leve ao fogo o abacaxi picado, com água e açúcar o bastante para formar uma calda. Deixe ferver para que engrosse, se desejar coloque um pouco de gelatina.

Coloque por cima do creme e leve à geladeira.

Espero que goste.

Delicia de Banana com Nozes

- 1 1/2 xicara de chá de iogurte natural
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 100 gramas de margarina (temperatura ambiente)
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 ovos
- 2 bananas grandes amassadas (bem maduras)
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento

- 1 xícara de chá de nozes picadinhas

Pré-aqueça o forno em 175°C. Misture o iogurte com o bicarbonato. Faça um creme bem batido com a manteiga e o açúcar e misture com o iogurte. Acrescente os ovos. Peneire a farinha e o fermento na mistura e por último ponha as nozes. Coloque numa forma untada (de preferência as de pão (24X15X6)).

Leve ao forno por 45 minutos ou até que espetando um palito ele saia limpo.

Dica: diminua a temperatura do forno depois de 15 minutos.

Delícia de menta e calda de laranja

- culinária: isamara carnelóz amâncio

ingredientes - (delícia de menta)

- 24 gr de gelatina em pó sem sabor
- 200 ml de licor de menta
- 06 claras
- 200 gr de açúcar
- 400 ml de creme de leite

modo de preparo:

- dissolva a gelatina com o licor em banho-maria. reserve. coloque as claras e o açúcar em uma panela, leve ao fogo baixo mexendo sempre, quando estiver quente bata na batedeira até o ponto de suspiro.

- acrescente a gelatina dissolvida com o licor. reserve. bata o creme de leite até engrossar e junte à mistura anterior.

Calda de Laranja

ingredientes - (calda de laranja)

- 01 xícara de chá de açúcar
- 01 xícara de chá de casca de laranja
- 03 xícaras de chá de água

modo de preparo:

- recorte a casca de laranja em quatro partes e retire a

- casca e a pele interna com os dedos.

- corte a casca da laranja em tiras finas.

- coloque as tiras de laranja e o açúcar em uma panela e mexa até virar um caramelo claro, adicione a água e deixe ferver até dissolver por completo.

Delícias de passas

1 lata de leite condensado

1 lata de açúcar(lata do leite condensado)

1 lata de leite de vaca(lata do leite condensado)

1 colher de sopa(bem cheia) de manteiga ou margarina

2 1/2 copos americanos de passas pretas sem sementes

Misture tudo numa panela, leve ao fogo baixo mexendo até se desprender do fundo, passe para um prato untado e deixe esfriar.

Coloque em papel celofane, em quadrados de 10 x 10 cm, uma

colherada do doce no centro de cada um, e aperte, fechando como uma peteca e amarrando com fitinhas de cor. Para festa infantil.

Disco de queijo

- Luzinete Veiga - tel: 290 43 46

massa

- 250 g de margarina
- ½ k de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó

modo de preparar:

misture bem todos os ingredientes. depois da massa pronta, divida em 4 partes. abra com o rolo numa espessura não muito fina. passe um pouco de recheio em cada parte da massa e enrole como rocambole. enrole com papel alumínio e guarde no freezer. retire meia hora antes de assar. corte em rodela não muito finas e leve para assar em forno pré aquecido.

recheio

- 250 g de margarina
- 250 g de queijo parmesão ralado

misture tudo até formar uma pasta e utilize.

pode substituir o queijo por:

salaminho moído, frango, bacalhau, etc.

Dobradinha a Moda Andaluza

- Don Pepito

- 4 folhas de louro
- 1 cabeça de alho queimado
- Pimenta em grão a gosto
- 2 cravos da índia
- 2 tomates cortados em pedaços
- 1 cebola grande cortada em pedaços
- 1 k de batatas cortada em pedaços
- 1 dedo de vinho branco seco
- 1 k de feijão branco (deixar de molho e cozinhar em panela de pressão)
- 1 k de bucho cortado e cozido em panela de pressão
- 1 pedaço de costelinha
- 1 rabo
- 1 pé de porco
- 1 pedaço de toucinho
- Carne de sua preferência
- 1 pé de boi (mocotó em pedaços cozido em panela de pressão)
- 2 lingüiças frescas
- 2 chouriço preto

Para o pilado

- 1 fatia de pão
- 1 pimenta malagueta
- 2 dentes de alho
- 1 pitada de pimenta do reino

- 1 pitada de cominho
- 1 colher de chá de páprika
- 1 colher de chá de cominho

Depois de frito acrescentar 1 colher de vinagre e socar.

Modo de preparo

Cozinhe as carnes por ordem, primeiro as mais duras. Cozinhar o feijão, acrescentar as carnes com a metade de sua água. Acrescentar os temperos, as batatas, o vinho e o pilado. E quando as batatas estiverem macias, esta pronto.

Dobradinha com Feijão Branco à Moda do Porto

Receitas da Vovó

Ingredientes:

- 500 gr de dobradinha
- 3 xícaras, das de chá, de feijão branco cozido
- 2 paios
- 1 cebola pequena picada
- cebolinha
- 1 dente de alho socado
- Sal
- Pimenta-do-reino
- Pimenta vermelha
- Óleo
- 2 tomates

Modo de Preparo:

Limpe a dobradinha, ferva e corte em pedaços compridos. Refogue os temperos no óleo e junte a dobradinha. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar. Quando estiver quase mole, acrescente o paio cortado, em rodelas, e o feijão branco já cozido. Deixe no fogo até tudo ficar macio.

Dobradinha com Feijão Branco

(Dona Lucinha)

INGREDIENTES

- 1 1/2 Kg de feijão branco
- 1 1/2 Kg de dobradinha
- 150 gramas de bacon picadinho e frito
- 06 tomates sem pele e sem semente picados
- 04 cebolas picadas
- 02 pimentões picados
- 05 dentes de alho amassados

PREPARO

Limpar a dobradinha, aferventar, escorrer e reservar. Cozinhar o feijão com a dobradinha e um pouco de sal.

Fazer o molho com pimentão, cebola, tomate e alho. Em seguida, acrescentar a dobradinha com o feijão, o bacon e deixar ferver por alguns minutos.

Doce Branco

Cybercook

- 1 pacote de biscoito diplomata ou champanhe
- 1 lata de abacaxi em calda
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (medida numa das latas acima)
- 2 gemas
- 1 colher de café de baunilha
- 1 pote de creme de leite para chantilly
- 1 pacote de coco ralado

Numa panela, juntar os três leites, mexendo sempre até começar a tomar consistência de creme. Tirar do fogo e acrescentar as gemas previamente batidas. Levar novamente ao fogo, mexendo sempre para não talhar, até engrossar. Acrescentar a baunilha.

Colocar num pirex:

1º as bolachas

2º o abacaxi, (se quiser pode embeber um pouco as bolachas com a calda do abacaxi)

3º o creme

4º o chantilly

5º o coco ralado.

Leve ao refrigerador. (Melhor se feito de véspera)

Doce de Abacaxi II

Cybercook

- 01 abacaxi maduro
- 01 xícara de água
- 05 colheres de açúcar
- 01 pacote de coco ralado

para o creme

- 01 litro de leite
- 03 colheres de sopa de amido de milho
- 01 lata de leite condensado
- 01 gema batida
- gotas de baunilha (a gosto)

Descasca-se o abacaxi, corta-se em cubinhos e coloque para cozinhar com o açúcar e a água por dez minutos, depois escorra e reserve.

Para fazer o creme, coloca-se o leite e o amido diluído, a gema batida no fogo até se formar um mingau grosso, depois acrescenta-se o leite condensado e a baunilha, e despeja-se sobre o abacaxi escorrido, por ultimo, polvilhe o pacote de coco ralado. Leve a geladeira e deixe esfriar.

Doce de Abacaxi

Cybercook

- 1 abacaxi
- 1 pacote de flan
- 1 lata de creme de leite

Descasque o abacaxi e obtenha 1 copo de seu suco. Pique o restante do abacaxi que sobrou e reserve. Leve ao fogo o flan e o suco de abacaxi. Quando estiver pronto, despeje a mistura num refratário, depois os pedacinhos de abacaxi e por último misture o creme de leite. Leve à geladeira e aguarde endurecer. Esse doce é uma delícia!!!

Doce de abóbora de Microondas

Cybercook

- 01 kg de abóbora picada
- 1/2 kg de açúcar refinado
- 01 pacote de coco em flocos
- cravos da índia

Coloque a abóbora em um refratário grande e fundo, com tampa e leve ao forno microondas por 12 a 14 minutos, na potência alta. Retire do forno e junte o açúcar, o coco e os cravos. Volte ao microondas com o refratário sem a tampa por mais 15 a 18 minutos, potência alta ou até que o doce seque a seu gosto.

Doce de abóbora em pedaços

Cybercook

Descascar uma abóbora bem madura e cortar em pedaços pequenos. Colocar, numa vasilha, água o suficiente para cobrir os pedaços da abóbora e colocar 2 colheres de sopa de cal virgem. Misturar bem. Colocar dentro os pedaços de abóbora e deixar repousar por 2 horas. Escorrer bem, lavar muito bem, esfregando os pedaços entre si, por 3 vezes em água corrente. Aferventar por 5 minutos em bastante água limpa. Escorrer. Fazer uma

calda em ponto de fio e colocar dentro os pedaços de abóbora até que fiquem brilhantes e transparentes. Se quiser fazer o doce seco, escorrer, colocar os pedaços em uma peneira e depois de escorridos colocar para secar, de preferência ao sol. Se quiser com a calda, assim que estiverem cozidos, desligar o fogo e deixar esfriar na própria calda. Depois de frio, colocar em compoteira ou em vidros esterilizados.

Doce de Abóbora na Cal

Descascar uma abóbora bem madura e cortar em pedaços pequenos. Colocar numa vasilha água o suficiente para cobrir os pedaços da abóbora e colocar 2 colheres de sopa de cal. Misturar bem. Colocar dentro os pedaços de abóbora e deixar repousar por 2 horas. Escorrer bem, lavar muito bem, esfregando os pedaços entre si, por 3 vezes em água corrente. Aferventar por 5 minutos em bastante água limpa. Escorrer. Fazer uma calda em ponto de fio e colocar dentro os pedaços de abóbora até que fiquem brilhantes e transparentes. Se quiser fazer o doce seco, escorrer, colocar os pedaços em uma peneira e depois de escorridos colocar para secar, de preferência ao sol. Se quiser com a calda, assim que estiverem cozidos, desligar o fogo e deixar esfriar na própria calda. Depois de frio, colocar em compoteira ou em vidros esterilizados.

Doce de laranja caramelada ou kin kan

- culinária: palmira onofre

ingredientes:

- 01 kg de laranja kin kan
- ½ litro de água
- 500 gr de açúcar

modo de preparo:

- lave as laranjas corte em 04 e coloque em uma panela com o açúcar, a água e deixe ferver aproximadamente de 01 a 02 horas mais ou menos.
- desligue o fogo e deixe descansar por 05 minutos, em seguida ligue o fogo novamente para que a calda penetre dentro da laranja.
- com o doce já pronto faça uma outra calda.

ingredientes: - (calda)

- 02 xícaras de chá de açúcar
- 01 xícara de chá de água
- 03 colheres de sopa de vinagre branco
- 01 colher de café de glucose

modo de preparo:

- em uma panela junte todos os ingredientes da calda, leve ao fogo sem mexer até ficar na cor de guaraná e passe as laranjinhas já prontas uma a uma. arrume a gosto

- para as laranjinhas recheadas é só retirar toda polpa e rechear com doce de coco ou de ovo e passar no caramelo. esse doce pode servir com bolo ou sorvete..

Doce de ovo Doce de coco e calda para as laranjinhas

Ingredientes:

Ovo

01 xícara de chá de água

02 xícaras de chá de açúcar

01 colher de sopa de manteiga

24 gemas passadas pela peneira

Modo de Preparo:

Junte a água, o açúcar e leve ao fogo até virar uma calda em ponto de fio.

Retire a panela do fogo, coloque a manteiga, mexa até dissolver bem a manteiga e em seguida, acrescente as gemas passadas pela peneira.

Volte ao fogo mexendo sempre até desgrudar da panela.

Depois de pronto coloque em um prato e recheie as laranjinhas.

Doce de coco

Ingredientes:

01 lata de leite condensado

100 gr. de coco ralado

02 colheres de sopa rasa de manteiga

02 gemas

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até que desgrude da panela.

Coloque no prato deixe esfriar e recheie as laranjinhas.

Calda

ingredientes

02 xícaras de chá de açúcar

01 xícara de chá de água

03 colheres de sopa de vinagre branco

01 colher de café de glucose

Modo de Preparo:

Em uma panela junte todos os ingredientes da calda.

Leve ao fogo sem mexer até ficar na cor de guaraná e passe as laranjinhas já prontas uma a uma e arrume a gosto.

Doce de leite cremoso

- Sueli Saraiva

Primeira parte

- ½ litro de leite

- 1 copo (250 ml.) De açúcar

- 2 colheres de leite em pó

- 1 colher de sopa de farinha de trigo

- 1 colher de sopa de maizena

- 1 colher de café de bicarbonato

Segunda parte

- ½ litro de leite
- 2 copos americanos de açúcar
- 1 colher de sopa de Karo
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

- bata a primeira parte dos ingredientes no liquidificador, despeje em um caldeirãozinho e leve ao fogo.
- bata a segunda parte dos ingredientes no liquidificador e deixe ao lado.

Mexa com colher de pau a primeira parte dos ingredientes até ferver.

Quando começar a subir despeja um pouco da segunda parte e vá mexendo sempre. Repita este processo até acabar. Deixe apurar até a consistência desejada.

Doce de Sorvete Fácil e Chique da Nati

Cybercook

- 1 pacote de bolacha champanhe triturada
- 1 pote de sorvete de creme 2 lts
- 1 receita de brigadeiro

Coloque em um refratário de vidro o brigadeiro já frio, por cima o sorvete em temperatura ambiente e por último jogue a bolacha triturada. Depois leve ao freezer até endurecer.

Doce de tomate cristalizado

- Ana Maria Penteado

- 1 kg de tomate maduro e firme
- ½ kg. De açúcar refinado
- 1 ½ litro água
- ½ colher de sopa de cal vedado (só para uso doméstico)
- 1 ½ folha de gelatina vermelha

Modo de preparar

Em água fervente colocar os tomates, só o tempo de amolecer a pele, tirar toda a pele ainda quente.

Cortar ao meio contrario ao veio, tirar as sementes e por na água com o cal. Deixe por + ou - 2 horas depois lavar bem em água corrente.

Com o 1 ½ litro de e ½ kg açúcar faça uma calda rala e deixe esfriar.

Coloque os tomate lavados e leve par ferver durante 20 minutos por 2 dias.

Deixando os tomates dentro da calda na ultima fervura acrescente as folhas de gelatina de leve por mais 5 ou 10 minutos.

Escorra numa peneira de preferencia de taquara ponha para secos só sol (dentro de casa) por uma tarde.

Calda final

- 1 xícara de chá açúcar refinado
- 2 xícara de chá de água

Ferver até o ponto de bala mole, deixar esfriar, passar os tomates deixe escorrer na peneira por uns 15 minutos só o tempo de secar.

Doces Caramelados para o Natal

- Culinarista: Álvaro Rodrigues

Ingredientes: (massa real)

- 01 xícara chá de açúcar granulado
- 01 xícara chá de água
- 50 gr de manteiga sem sal
- 02 colheres de sopa cheias de farinha de trigo especial
- 16 gemas passadas pela peneira
- 01 colher chá de essência de baunilha
- 01 colher café de essência de rum (opcional)

Modo de Preparo: (massa real)

- Leve ao fogo numa panela média a água e o açúcar e deixe por aproximadamente 6 minutos ou até formar uma calda em ponto de fio médio.
- Desligue o fogo e junte a metade da metade (sem mexer) e deixe amornar.
- À parte, bata com uma colher as gemas e a farinha de trigo, junte à calda morna, o restante da manteiga e volte ao fogo, mexendo sempre, até formar uma massa que solte da panela.
- Espalhe esta massa quente sobre a superfície fria, junte as essências e deixe esfriar completamente. Depois de frio amasse com as mãos e modele os doces.

Modelagem dos Doces:

- Pegue pequenas porções da massa, enrole em bolinhas e passe-as em açúcar granulado fino
- (conhecido como gran çúcar), espete palito de dente e deixe os doces secarem até o dia seguinte.

Com Frutas:

- Abra as frutas relacionadas abaixo, coloque uma pequena porção da massa e modele de acordo com o que será ministrado em aula.

Frutas necessárias:

- 200 gr de ameixas pretas levemente aferventadas em água e açúcar
- 200 gr de cerejas ao marashino cortadas ao meio
- 150 gr de damascos turcos secos cortados ao meio
- 200 gr de tâmaras sem o caroço cortadas em tulipas
- 150 gr de amêndoas sem a pele, filetadas e torradas levemente

Calda para Camelar:

- 03 xícaras chá de açúcar granulado (doçúcar)
- 1 ½ xícara chá de água filtrada
- 1 colher café de cremor de tártaro (opcional)
- 4 colheres sopa de vinagre branco

Modo de Preparo:

- Coloque numa panela média o açúcar com a água e o cremor de tártaro e leve ao fogo, mexendo apenas no início, e deixe abrir fervura e junte o vinagre branco e não mexa mais.
- Observar o ponto da calda quando a mesma estiver da cor de guaraná (aproximadamente 20 minutos).
- Desligar o fogo, deixar a espuma abaixar e ir passando os doces com o auxílio do palito de dente espetado no mesmo e colocando sobre superfície levemente untada com óleo de milho ou manteiga sem sal.
- Em alguns minutos pode-se ir retirando os palitos.

- Colocar todos os doces em caixinhas de organdi com tapetinhos de celofane, montando assim, uma linda bandeja. e bom apetite.

Docinho crocante

1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
4 gemas
1/2 xícara de chá de noz ou castanha moída

Misture o leite condensado, a manteiga e a farinha de trigo dissolvida no leite. Leve tudo ao fogo e acrescente as gemas, mexendo até desprender do fundo da panela. Junte as nozes ou castanhas, retire do fogo e despeje numa travessa untada para esfriar. Enrole em bolinhas e mergulhe-as na calda.

Calda

1 copo de água
300 g de açúcar
Caldo de 1/2 limão

Leve ao fogo até que, ao mergulhar um pouco de calda num pouco de água fria, a calda se quebre fazendo um estalo. Mergulhe os docinhos nessa calda e, assim que os retirar dela, passe-os pelo crocante.

Crocante

2 xícaras de chá de açúcar
1 prato de amendoim(sem moer) não muito torrado

Leve ao fogo o açúcar até que fique dourado. Acrescente o amendoim, mexa bem e despeje em pedra mármore. Deixe esfriar e passe o rolo de massa por cima para quebrar o amendoim. Passe os docinhos nesse crocante, assim que os retirar da calda, e acondicione-os em caixinhas de papel.

Docinho de abacaxi e coco

1 abacaxi ralado
1 coco ralado
1/2 kg de açúcar
Açúcar cristalizado

Misture o coco e o abacaxi ralados, junte o açúcar e leve ao fogo mexendo sempre. Quando enxergar o fundo da panela, retire o doce do fogo. Deixe esfriar um pouco e faça bolinhas com essa massa. Passe em açúcar cristal e arrume em forminhas de papel plissado.

Docinho de uva verde

1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de leite em pó
1 colher de chá de manteiga
1/2 kg de uva verde

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até desprender do fundo da panela. Deixe esfriar, passe para um prato untado, depois enrole nas uvas e passe em açúcar granulado colorido.

Docinho de véspera

Massa ou cobertura
3 latas de leite condensado
6 colheres de sopa de Nescau
3 colheres de sopa de margarina

Misture tudo numa panela, leve ao fogo mexendo sempre até soltar do fundo da mesma. Ponha num prato untado e deixe esfriar.

Recheio

1 copo de leite
1/2 lata de leite condensado
1 xícara de coco ralado (pela parte de trás)
100 g de ameixa
100 g de noz
2 gemas
1/2 xícara de vermute
1 colher de sopa (bem cheia) de Maizena

Misture os leites, o coco, as gemas e a Maizena e leve ao fogo mexendo sempre até formar um creme cozido. Retire do fogo e junte o vermute, as ameixas e as nozes trituradas. Abra aos poucos a massa de chocolate e coloque um pouco do recheio. Modele os docinhos e decore com glacê branco e confeito colorido.

Docinho que não vai ao fogo

(vai sim)

½ quilo de amendoim ou nozes
400 g de açúcar
4 gemas
1 cálice de licor
1 coco ralado pequeno

Mistura-se tudo, leva-se ao fogo ligeiramente só para ligar, tira-se e enrola-se em bolinhas. Passa-se no açúcar cristal

Docinho sírio de Dna Angel

¾ de copo de água quente

20 g de fermento biológico

3/4 de copo de óleo

1 copo de gordura vegetal

1 pitada de sal

Farinha até ficar no ponto de massa de pastel. Abrir a massa com o rolo. cortar quadradinhos, rechear com pedacinhos de doce sírio (raha) e enrolar como um pãozinho fino e por para assar. Depois de assado, passa-se no açúcar. Pode-se rechear com qualquer doce (pessegada, goiabada, etc.) O melhor é o de goiabada.

Docinho vermelho

Massa

2 latas de leite condensado

1 coco ralado de costas

4 gemas

2 colheres de sopa de castanha do pará ralada

3 colheres de sopa de queijo de cuia(ponha o queijo no final, antes de tirar do fogo)

Misture tudo, leve ao fogo numa panela e mexa até soltar do fundo. Deixe esfriar.

Gelatina

4 folhas de gelatina vermelha

1/4 de caneca de água fervendo

Lave a gelatina antes de colocá-la no prato.

Docinhos bicolores diet

- Silvana Costa

Ingredientes da 1ª massa

- 1 xícara de chá de leite em pó desnatado

- 2 colheres de sopa de achocolatado diet

- 1 colher de sobremesa rasa de multi adoçante

- 7 colheres de sopa de leite de coco light

- Amasse todos os ingredientes e reserve.

Ingredientes da 2ª massa

3 colheres de sopa de coco light

Docinhos de amendoim da Lu Caldeira

½ kg de amendoim

1 lata de leite condensado

Moer o amendoim e juntar leite aos poucos até dar ponto de enrolar

Docinhos de Leite em Pó

Ingredientes

- 1 lata leite em pó
- 3 xícaras de açúcar
- 1 vidro de leite de coco

Modo de Preparo

Misture o leite e o açúcar e acrescente o leite de coco aos poucos até dar ponto de enrolar. Enfeite com bolinhas coloridas ou passe em açúcar cristalizado.

Docinhos deliciosos da Lu Caldeira

- 250 g de manteiga
- 250 g de castanha do Pará
- 150 g de açúcar
- 400 g de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 3 gemas

Misture tudo muito bem, menos as castanhas, faça bolinhas, passe em clara de ovo, nas castanhas moídas e em açúcar. Leve ao forno quente, em assadeira untada com manteiga.

Dog Doidão

Cybercook

- 4 salsichas aferventadas e picadas
- 1 xícara de chá de maionese
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 colher de salsa picadinha
- 6 pãezinhos
- 12 fatias de queijo prato

Misture a salsicha, a maionese, a mostarda, o catchup e a salsa. Corte os pãezinhos ao meio e recheie com a mistura e 2 fatias de queijo. Embrulhe com papel alumínio e leve ao forno (médio) pré aquecido por 5 minutos. Sirva quente.

Doidera

- 1 litro de vodka

- 1 litro de aguardente
- 1/2 litro de leite condensado
- 1 copo de morango

Bater no liquidificador

Dois a dois

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara de chá(rasa) de chocolate
- 2 colheres de sopa(rasas) de manteiga
- 3 gemas
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 xícara de café de leite

Misture tudo menos o chocolate e leve ao fogo baixo mexendo até que comece a desprender do fundo da panela(mais ou menos 20 minutos). Retire do fogo a metade da massa e deixe esfriar num prato de louça untado. Acrescente à metade restante, o chocolate peneirado e volte ao fogo por mais 3 minutos. Enrole as duas massas em bolinhas, junte a cada bolinha de chocolate uma de creme e passe no açúcar refinado.

Dourado enterrado

- 01 Dourado de pelo menos 03 kilos

temperar com

- Vinho Branco seco
- Manteiga
- Sal
- Limão

Farofa para rechear o peixe

- Farinha de milho

temperar com

- Manteiga
- Azeitonas pretas picadas
- Tomates picados
- Salsinha e Cebolinha

Para o preparo deste delicioso peixe, há necessidade de um bom espaço em um quintal de uma residência, ou mesmo em uma chácara ou similar, pois o peixe é assado dentro de um buraco feito no chão (de terra), onde deverá ser colocada bastante lenha para queimar, até que toda a lenha vire brasa e o local atinja uma temperatura suficiente para assar o peixe. O buraco feito no chão de terra deve ter no mínimo 50 cm de profundidade, 60 cm de 1 comprimento e 30 cm de largura ou um tamanho equivalente ao tamanho do peixe, respeitando-se pelo menos a medida da profundidade.

Reservar a terra que foi retirada de dentro do buraco para posterior utilização.

Pelo menos 2 horas antes de colocar o peixe para assar, colocar lenha de boa qualidade para queimar dentro o buraco, alimentando o fogo durante todo o período.

O peixe estando pronto e temperado para assar, untar com manteiga e envolver com bastante papel alumínio, suficiente para cobri-lo todo.

Protegê-lo com duas telhas amarradas (como se fosse um tubo) com uma alça de arame, afim de facilitar a retirada do peixe de dentro do buraco.

Neste ínterim, retirar com uma pá, metade da brasa que estiver queimando dentro do buraco (nesse momento já não terá mais lenha queimando e sim somente brasas), colocar o peixe dentro do buraco, tomando certo cuidado com o calor , colocar o restante das brasas sobre o peixe e cobrir com a terra que ficou reservada na abertura do buraco.

Aguardar o peixe assar durante um período de pelo menos 1 hora e meia.

Retirar a terra que cobriu o buraco com bastante cuidado, retirar o carvão que sobrou das brasas e finalmente retirar o peixe com o auxílio da alça de arame, sempre com cuidado com o calor.

Soltar as telhas e retirar com cuidado o papel alumínio. Está pronto !!

Você assou um peixe no forno mais antigo da Terra!!

Servir com arroz branco

Drink kabukimidori

- Ana Cláudia Canazza

- 1 dose de licor de melão
- 1 dose de suco de laranja
- 1 dose de suco de limão
- 1 dose de suco de abacaxi
- 1 dose de destilado, pode ser rum ou sakê

Para decorar

- 4 gotas de groselha ou 3 cerejas

Servir bem gelado.

Drink marguerita

- Wando

Ingredientes

- 01 copo suco de limão
- 01 dose tequila
- 03 lances de curasal
- 01 colher de sopa de açúcar
- 01 copo de gelo picado
- 01 pires com 02 colheres de sal

Modo de preparar

Molhe a borda da taça com suco de limão, passe no sal. Jogue suco de limão na coqueteleira e todos os outros ingredientes e o gelo picado bata bem e coloque na taça.

LIVRO DE RECEITAS DO BAR BANTE'S "E"

-NÃO PODE SER DISTRIBUÍDO POR TERCEIROS

Ebi no kimi-ni

Cybercook

(camarões empanados com guarnição)

- 8 camarões grandes
- 8 batatas pequenas
- sal a gosto
- 2 e 1/2 xícaras de dashi (560 ml)
- 3 colheres de saquê (sopa)
- 6 colheres de mirin (sopa) (90 ml)
- 4 colheres de shoyu (sopa) (60 ml)
- 200g de vagens
- 3 colheres de amido de milho (sopa) (30g)
- 3 gemas
- casca de limão (só a parte verde)

Retire a casca e as vísceras dos camarões, deixando a cauda intacta. Com a ponta de uma faca, abra os camarões ao meio, ao longo da barriga, sem separar as metades. Faça um corte longitudinal de cada lado e pressione os camarões para achatá-los. Descasque as batatas e apare com a faca dando-lhes o formato de bolas pequenas, todas do mesmo tamanho. Coloque numa panela, cubra com água, tempere com sal a gosto, tampe, leve ao fogo forte e cozinhe somente até ficarem levemente macias (não deixe cozinhar demais). Retire do fogo, passe em água fria e escorra. Numa panela grande, junte o dashi, o saquê, o mirin e o shoyu, e misture bem. Acrescente as batatas escorridas, leve ao fogo forte e deixe ferver. Retire do fogo e reserve para as batatas esfriarem no caldo para absorverem o seu sabor.

Com a faca, elimine o fio lateral das vagens e corte em pedaços diagonais de 5 cm de comprimento. Afervente e escorra como foi feito com as batatas. Leve o caldo com as batatas ao fogo e deixe ferver. enquanto isso, segure os camarões pela cauda e, usando um pincel, envolva-os inteiramente com o amido de milho.

Numa tigela pequena, coloque as gemas e bata até obter uma mistura homogênea. Segurando a tigela sobre a panela com o caldo fervente, mergulhe os camarões nas gemas batidas, segurando-os pela cauda. Coloque os camarões cuidadosamente no caldo e, sem tampar a panela, cozinhe até a cobertura de gemas ficar firme e a cauda ficar rosada. Retire e reserve.

Acrescente as vagens à panela e deixe o caldo levantar fervura novamente. Retire do fogo.

Coloque duas batatas em cada tigelinha e, por cima coloque dois camarões. Distribua a vagem em volta e regue cada porção com um pouco do caldo. Guarneça com casca de limão e sirva em seguida.

Receita extraída da coleção "O Gosto Brasileiro", vol. "As Melhores Receitas da Cozinha Japonesa" , Ed. Globo. - Testada e degustada por mim e aprovadíssima.

Egg Nog

6 Egg yolk
1/4 cup Sugar
2 cups Milk
1/2 cup Light rum
1/2 cup Bourbon
1 tsp Vanilla
1/4 tsp Salt
1 cup Whipping cream
6 Egg whites
1/4 cup Sugar
Nutmeg , ground

Mixing instructions:

In a small mixer bowl beat egg yolks till blended. Gradually add 1/4 cup sugar, beating at high speed till thick and lemon colored. Stir in milk, stir in rum, bourbon, vanilla, and salt. Chill thoroughly. Whip cream. Wash beaters well. In a large mixer bowl beat egg whites till soft peaks form. Gradually add remaining 1/4 cup sugar, beating to stiff peaks. Fold yolk mixture and whipped cream into egg whites. Serve immediately.

Empada natural

- Heliene de Souza Leal - fone: 64.40.34.86
- 1 k de mandioca cozida e amassada
- 100 g de manteiga ou margarina
- 1 ovo
- Mais ou menos 1 xícara de farinha de arroz

Modo de preparar:

Amasse a mandioca com o ovo, a margarina e a farinha de arroz até dar o ponto.

Recheio de escarola

- 1 maço de escarola cozida e refogada a gosto
- ½ xícara de ricota amassada
- 3 colheres /s de iogurte
- 3 colheres /s de requeijão cremoso
- Tempere a gosto

Empadão Colonial

- Álvaro Rodrigues

Ingredientes: (massa)

- 400 gr de farinha de trigo especial
- 220 gr de manteiga sem sal, gelada e picada

- 01 ovo inteiro ligeiramente batido
- 02 gemas
- 01 colher de chá rasa de sal
- 02 colheres de sopa de leite frio
- 01 colher de sopa de creme de leite sem soro
- 01 fio de óleo para pincelar sementes de papoula para decorar

Ingredientes: (recheio)

- 04 colheres de sopa de azeite
- 02 dentes de alho socados
- 01 cebola média picadinha
- ½ xícara de chá de molho de tomate
- 03 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas
- 03 colheres de sopa de salsinha verde picada
- 01 tablete de caldo de galinha
- 200 gr de peito de frango cozido com todos os temperos e picado
- 01 vidro de palmito picado
- 01 xícara de chá de caldo do cozimento do frango
- 03 a 04 colheres de sopa cheias de farinha de trigo especial sal e molho de pimenta a gosto

Modo de Preparo:

- Faça a massa: coloque em uma tigela grande a farinha de trigo, o sal e a manteiga e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida.
- À parte, misture o ovo batido, uma gema, o leite e o creme de leite e misture à farofa, amassando até obter uma massa lisa, maleável e bem macia.
- Embrulhe-a em filme plástico e leve-a à geladeira por 15 minutos.
- Enquanto isso, prepare o recheio. aqueça o azeite e doure o alho e a cebola.
- Junte o molho de tomate, o tablete de galinha, o caldo do cozimento, o peito de frango picado, o palmito e deixe ferver.
- Acrescente as azeitonas, a salsinha, os temperos e a farinha de trigo e mexa rapidamente até obter uma textura cremosa porém firme.
- Deixe o recheio esfriar.
- Faça a montagem: abra 2/3 da massa em mesa enfarinhada e forre o fundo e os lados de uma torteira de fundo falso canelada de 25 cm de diâmetro, deixando um pouco de massa para fora. em seguida, espalhe o recheio.
- Abra o restante da massa, coloque sobre o recheio e aperte a lateral com a superfície dos dedos, retirando o excesso da massa.
- Pincele a torta com uma gema e um fio de óleo (misturados) e , com retalhos de massa corte pequenas folhas (com cortadores próprios) e pétalas, aplicando uma sobre a outra formando assim uma flor.
- Pincele as flores e as folhas e aplique no centro de cada uma, sementes de papoula, dando assim o acabamento.
- Leve ao forno a 200° c por 40 minutos ou até que esteja totalmente dourada e assada. desenforme somente quando estiver fria.

Empadão de Carne

Ingredientes

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento
- 100 gr. de margarina
- 2 ovos inteiros

1 lata de creme de leite sem soro
Sal

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e amasse em uma mesa enfarinhada. Forre o fundo e os lados de uma forma de abrir com parte da massa. Coloque o recheio e cubra com o restante. Asse em forno médio por 30 minutos, ou até que a massa esteja crocante.

Ingredientes para o Recheio

800 gr.de carne moída
azeitonas picadas
2 ovos cozidos
1 tomate
1 cebola
salsa picada
caldo de carne ou extrato de tomate

Frite a cebola, acrescente o tomate e frite refogue até desmanchar bem. Acrescente a carne moída, deixe fritar bem e por fim acrescente o extrato de tomate, a salsa, as azeitonas e os ovos.

Empadão de Galinha

Ingredientes da massa

100 gr. de manteiga
300 gr. de farinha de trigo
1 ovo
Água morna com sal

Recheio:

1 ½ kg. de galinha
Tomate, cebola, azeitona, vinagre, salsinha

Modo de Preparo

Derreter a manteiga e reservar. Peneirar a farinha e colocar um pouco de manteiga, deixando um pouco para abrir a massa, colocar o ovo, a água até o ponto e abrir. Abrir em duas partes com o rolo, enfarinhando a mesma para não agarrar, passar a manteiga derretida em 1 prato tampado, coberto com guardanapo úmido. Retirar da geladeira 1 hora antes e repetir o processo mais 3 vezes. Rechear com massa.

Empadão de palmito

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Massa

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de banha de porco
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

- Misture todos os ingredientes e faça uma massa.
- Forre as formas com 25 a 30 centímetros de diâmetro e aplique o recheio.
- Cubra com uma outra parte da massa, pincela com ovos batidos e leve para assar com forno pré aquecido.

Ingredientes para o recheio recheio:

- 200 g de farinha de trigo
- sal a gosto
- cebola, alho, tomates picados a gosto
- cheiro verde e pimenta do reino a gosto
- ervilhas, azeitonas e palmito
- 2 ovos
- 1 litro de água aproximadamente

Modo de preparo

- Refogue no óleo, a cebola e o alho. acrescente os demais ingredientes, colocando a água e por último.
- Assim que formar um angu, espere esfriar e use.

Empadão de soja

- Cleuza dos Santos Aligleri

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de soja
- 1 xícara (chá) de "leite" de soja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de óleo de soja
- 4 colheres (sopa) de margarina vegetal
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar

Recheio

- 1 xícara (chá) de proteína texturizada de soja (pts)
- 50 gr. De margarina vegetal
- 1 cebola média (ralada)
- 2 dentes de alho (amassados)
- 1 colher (chá) de sal
- Cheiro verde picado
- 1 lata de molho de tomate refogado (pomarola)

Modo de preparar

Recheio

1. Esperar 10 minutos para hidratação;
2. Escorrer a água e espremer a proteína hidratada com a mão para retirar o excesso de água;
3. Preparar o refogado com a margarina, o sal, a cebola, o alho, e o molho de tomate;
4. Adicionar a proteína hidratada e deixe no fogo por 5 minutos;
5. Desligar o fogo e adicionar o cheiro verde picado;

6. Deixe esfriar para rechear o empadão;

Massa

1. Em um recipiente fundo (bacia) misturar todos os ingredientes e colocar o "leite" de soja aos poucos até se obter uma massa homogênea;
2. Reservar 1/3 da massa para a cobertura do empadão;
3. Abrir a massa com o auxílio de um rolo de madeira;
4. Forrar o fundo e as laterais da forma (fundo removível) com a massa;
5. Adicionar o recheio já preparado;
6. Cobrir com o restante da massa;
7. Pincelar a cobertura com gema de ovo batido ou molho de soja (shoyo);
8. Levar ao forno pré-aquecido e assar em temperatura média por cerca de 30 minutos;
9. Servir quente;

Rendimento: aproximadamente 12 porções.

Empadão Magali

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 gema
- 1 colher de sopa de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 caneca de farinha de trigo

Forme a massa e forre um pirex e recheie com o seguinte:

- 3 ovos inteiros
- 6 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1/2 frango de ensopado desfiado
- 1/4 de caneca de caldo de frango
- Fatias bem finas de queijo mussarela
- 3 colheres de sopa de farinha de rosca

Misture tudo: os ovos, o queijo, o caldo e o frango, ponha no pirex forrado com a massa, cubra com a farinha de rosca e coloque as fatias de queijo. Por cima do queijo, bote uns pedaços de manteiga e leve a assar em forno quente. Enfeite com rodela de ovos cozidos, tomates e azeitonas pretas.

Empadas cremosas de carne seca

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 250 gr de margarina
- 02 gemas
- 01 colher de chá de sal
- 01 xícara de chá de leite
- farinha de trigo até soltar das mãos

Modo de Preparo:

- Misture tudo muito bem colocando a farinha de trigo.
- Abra a massa em forminhas de empadas, coloque o recheio e cubra.

- Pincele com gema e leve para assar em forno pré-aquecido até ficar dourado à temperatura de 180°C.

Ingredientes: (recheio)

- ½ kg de carne seca demolhada, cozida e desfiada
- ½ xícara de chá de azeite
- 01 dente de alho amassado
- 01 cebola grande
- ½ pimentão vermelho picado
- ½ pimentão verde picado
- ½ xícara de chá de azeitonas picadas
- 01 lata de molho de tomate
- ½ xícara de chá de salsinha picada
- 01 copo de leite
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 03 colheres de sopa de requeijão cremoso

Modo de Preparo:

- Refogue tudo muito bem, coloque o leite, junto com a farinha de trigo e por último o requeijão.
- Deixe esfriar e use como recheio.

Empadas de aipim

- 1 kg de aipim cozido em água e sal e passado na máquina
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 gema de ovo

Amasse tudo e forre as forminhas. Recheie a gosto. Cubra com uma rodelinha de massa. Pincele com gema e leve ao forno.

Empadas de liquidificador

- 5 ovos inteiros
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- Sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de queijo ralado

Bata tudo no liquidificador, coloque em forminhas de empadas untadas e recheie a gosto. Asse em forno pré-aquecido.

Empadas de queijo

- 6 colheres de sopa de queijo vermelho
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de leite
- 1 colher de chá de sal

Adicione farinha de trigo até fazer a massa. Feita a massa, forre

forminhas untadas e ponha o recheio mais no meio.

Recheio

150 g de queijo vermelho
2 xícaras de leite
4 ovos

Misture tudo, recheie as forminhas, ponha uma pitada de queijo e leve ao forno quente.

Empadas do reino

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes: (massa)

- 250 gr banha ou gordura hidrogenada
- 02 ovos inteiros
- 04 colheres de sopa de leite
- 04 colheres de sopa de queijo ralado
- farinha de trigo até dar ponto (500 gr mais ou menos)

Modo de fazer:

- colocar em um refratário os ovos, o leite, e o queijo, a banha adicionar à farinha de trigo até ponto mais ou menos.
- abrir a massa em formas de empadinhas, colocar o recheio, fechar com massa, pincelar gema, levar ao forno pré-aquecido até dourar.

recheio:

- 200 gr de peito de peru moído
- 02 cebola raladas refogadas em manteiga
- 100 gr de bacon picadinho e frito
- 02 ovos batidos
- ½ xícara de creme de leite
- orégano a gosto

Modo de Preparo:

- refogar a cebola junto com o bacon. misture tudo e por último os ovos batidos. colocar nas formas.

Empadinha de Camarão

- Ingredientes da Massa:

- 580 gr de farinha de trigo
- 150 gr de manteiga ou margarina
- 10 gr de banha ou gordura vegetal
- 1 gema
- 1 colher, das de café, de sal
- 1 xícara, das de chá, de leite

- Ingredientes do Recheio:

- 750 gr de camarão
- 4 colheres, das de sopa, de óleo
- 1 cebola picadinha
- 2 tomates sem pele nem sementes, bem picadinhos

- 115 gr de farinha de trigo
- Pimenta-do-Reino
- 1 pedacinho de folha de louro
- 1 galhinho de coentro
- 2 ovos cozidos picados
- Azeitonas sem caroços

- Modo de Preparo da Empadinha:

Prepare a massa misturando bem todos os ingredientes, mas não trabalhe muito. Lave os camarões, tire-lhes as cascas e cabeças, colocando-as numa panelinha e cobrindo-as com água. Leve ao fogo para ferver durante 15 minutos e reserve. Tire as tripas dos camarões. Refogue a cebola no óleo, junte os tomates, os camarões picados e os outros temperos. Deixe que os camarões cozinhem.

Engrosse o recheio com farinha de trigo, na base de 1 colher, das de sopa, de farinha para cada copo de caldo, mexendo bem para não empelotar. Quando estiver grosso, prove o tempero e retifique. Tire do fogo, junte um pouco de salsa picada e os ovos cozidos picados também. Deixe o recheio esfriar.

Forre as forminhas com massa, ponha em cada uma delas uma colherada de recheio e uma azeitona. Cubra-as com massa, pincele com gema e leve ao forno quente durante aproximadamente 40 minutos.

Empadinha de Queijo

- Ingredientes:

Massa:

- 7 colheres, das de sopa, bem cheia de farinha de trigo
- 1 gema
- 1 colher, das de sopa, de manteiga
- 1 colher, das de sopa, de banha
- 1 colher, das de café, de sal

Recheio:

- 2 xícaras de queijo-de-minas ralado
- 2 colheres, das de sopa, de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de leite
- 3 ovos mal batidos
- 1 colher, das de sopa, de manteiga derretida
- sal

- Modo de Preparo:

Primeira Etapa - Massa:

Peneire a farinha, faça uma cova e deite a gema, o sal, a manteiga e a banha. Trabalhe até ligar toda a farinha e obter uma massa fofa e que não pegue nas mãos (se necessário, junte mais farinha).

Segunda Etapa:

Tome pequenas porções de massa e abra com as mãos nas forminhas próprias para empada (forre até a beirada da forma). Misture o queijo-de-minas e o parmesão com o leite, a manteiga e os ovos. Tempere com sal e distribua pelas forminhas, enchendo-as até o meio. Arrume em um tabuleiro e asse em

forno quente. Quando a massa estiver assada e o recheio crescido e douradinho, estarão prontas. Sirva em seguida.

Empadinha Três Pingos

Ingredientes

2 ovos
10 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 xícara de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Colocar um pouco de massa nas forminhas, um pedaço de queijo prato e mais um pouco de massa. Assar. Observação: Pode-se variar o recheio como na receita anterior.

Empadinhas Caiçara

- Culinarista: Luzinete Veiga

Massa:

- 400 g de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo inteiro
- 2 gemas
- farinha de trigo até soltar das mãos

Modo de preparo

amasse tudo muito bem e forre as forminhas.

Recheio

peito de frango cozido e desfiado 1 lata de ervilha ½ xícara de chá de uvas passas 200 g de maionese 50 g de queijo parmesão ralado

Ingredientes

misture tudo menos o queijo. coloque nas forminhas, polvilhe com o queijo parmesão e leve para assar em forno quente até dourar.

rendimentos: 100 empadas coquetel e 50 empadas medias

Empadinhas de batata

1/2 kg de batata
2 gemas
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de Maizena
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher de sopa de manteiga

Cozinhe as batatas e passe pelo espremedor. Junte os ingredientes restantes formando uma massa. Forre forminhas de empadas, coloque recheio a gosto e tampe. Pincele com gema misturada com um pouco

de óleo e leve ao forno para assar.

Empadinhas de queijo

Cybercook

- 1 colher de sopa cheia de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 ovo inteiro e uma gema
- 1 colher cheia de manteiga
- 1 colher de óleo

Amassar tudo junto, formando uma massa homogênea. Deixe descansar.

Recheio:

- 200 g de queijo parmesão ralado
- 1 copo de leite morno
- 3 ovos inteiros batidos
- 1 colher de manteiga derretida

Misture todos os ingredientes (não vai sal no recheio).

Untar as forminhas, cobri-las de massa e por o recheio. Assar em forno quente.

N.B. As empadinhas não levam tampa

Empadinhas de queijo da Lu Caldeira

- 1 colher de sopa cheia de farinha de trigo
 - 1 pitada de sal
 - 1 ovo inteiro e uma gema
 - 1 colher cheia de manteiga
 - 1 colher de óleo
- amassar tudo junto.

Recheio:

- 0 fundo de um prato de sopa de queijo ralado
 - 1 copo de leite morno
 - 3 ovos inteiros
 - 1 colher de manteiga derretida
- (não vai sal no recheio)

Untar as forminhas, cobri-las de massa e por o recheio.
Forno quente.

N.B. As empadinhas não levam tampa

Empadinhas de Queijo

Ingredientes

Para a Massa:

7 colheres (sopa) bem cheia de farinha de trigo
1 gema
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de banha
sal a gosto

Para o Recheio:

2 xícaras de queijo-de-minas ralado
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite
3 ovos batidos
1 colher (sopa) de manteiga derretida
sal

Modo de Preparo

Massa:

Peneire a farinha, faça uma cova e acrescente a gema, o sal, a manteiga e a banha. Trabalhe até ligar toda a farinha e obter uma massa fofa e que não pegue nas mãos (se necessário, junte mais farinha). Tome pequenas porções de massa e abra com as mãos nas forminhas próprias para empada (forre até a beirada da forma).

Recheio

Misture o queijo-de-minas e o parmesão com o leite, a manteiga e os ovos. Tempere com sal e distribua pelas forminhas, enchendo-as até a metade.

Arrume em um tabuleiro e asse em forno quente. Sirva em seguida.

Observação: Pode-se rechear as empadinhas com carne de frango desfiada e temperada ou carne moída.

Empadinhas francesas

3 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de azeite doce
1 ovo
1 gema
1 colher de chá de sal
Farinha de trigo bastante

Misture todos os ingredientes, tendo o cuidado de colocar farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos. Forre as forminhas com a massa. Coloque o recheio e um pouco do molho branco, cubra com uma tampa feita com a própria massa, pincele com gema misturada com um pouco de óleo e asse.

Molho branco

1 caneca de leite de vaca
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de chá de manteiga
2 gemas
Sal a gosto

Leve ao fogo e prepare o creme.

Empadinhas

Massa

2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de óleo
2 gemas
1 colher de chá de sal
1 colher de sobremesa de clara

Misture todos os ingredientes e amasse até que fique uniforme. Forre as forminhas com uma camada fina desta massa. Coloque o recheio da sua preferência e o cubra com a massa. Pincele com gema dissolvida no óleo. Asse em forno quente.

Outra massa

3 colheres de sopa de maionese
Farinha de trigo suficiente

A maionese substitui os demais ingredientes. Modele as empadinhas usando o mesmo procedimento.

Empanada de bacalhau

3 colheres sopa de fermento fresco
4 colheres de sopa de açúcar granulado
150 ml de iogurte natural
2 xícaras de leite morno

Deixe descansar por 10 minutos. Depois, ponha:

100 g de manteiga
3 ovos
1 colher de sobremesa de sal
1/4 de xícara de sopa de cebola
Trigo suficiente para uma massa enxuta

Coloque a metade da massa, o recheio de bacalhau e o restante da massa. Pincele com manteiga e gema e leve a assar.

Empanada de camarão

Farinha de trigo
3 ovos
1 caneca de água morna
1 caneca de óleo com manteiga
1 colher de sopa de fermento de pão
2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

Ponha a água com o fermento e o açúcar para crescer. Bata as claras em neve, bote as gemas, o fermento crescido, o óleo com a manteiga e o sal. Por último, acrescente a farinha de trigo aos poucos até a consistência da massa abrir com o rolo. Ponha a metade numa assadeira untada com óleo, depois o recheio e cubra com o resto da massa. A parte de baixo é que cobre a beirada de cima. Pincele com gema e óleo e asse em forno quente.

Recheio

1/2 kg de camarão
2 cebolas
4 tomates
2 pimentões
Alho, coentro, sal e azeite doce

Faça um ensopado bem gostoso.

Empanada de galinha

100 g de presunto
100 g de mussarela
1 pão de sanduíche fatiado
1 peito de galinha ensopado e desfiado
3 ovos inteiros
1 xícara de leite de vaca
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sobremesa de mostarda
1 colher de sobremesa de catchup
1 colher de sopa de manteiga derretida

Bata no liquidificador os ovos, o parmesão, o leite, a manteiga, a mostarda, o catchup e o caldo de galinha. Arrume num pirex amanteigado: uma camada de fatias de pão, uma de molho, a galinha desfiada, outra camada de fatias de pão e, por último, mais uma de molho. Em seguida, ponha uma de presunto, deite outra de pão, despeje molho, coloque a de mussarela e cubra com o restante do molho. Polvilhe parmesão. Leve ao forno por 20 minutos.

Empanada I

1/2 copo de leite frio
1 xícara de óleo
1 pitada de sal
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 ovo inteiro
Trigo suficiente

Bata no liquidificador: leite, óleo, sal e ovo. Em seguida, vá botando trigo até a massa ficar em consistência não muito dura. Depois de batido, coloque o fermento, mexendo ligeiramente. Coloque a metade da massa em

forma untada, acrescente o recheio a gosto, cubra com o resto da massa, salpique queijo parmesão ralado e leve ao forno.

Empanada II

1 copo de leite ou água morna
1 colher de sopa de fermento Itaiquara
1 colher de sopa de açúcar
1/2 copo de óleo
1 ovo inteiro
Sal a gosto

Coloque o fermento e o açúcar para fermentar dentro do leite. Depois do fermento crescido, misture com o resto dos ingredientes e vá colocando a farinha de trigo até soltar das mãos. Coloque a metade da massa na assadeira, o recheio e cubra com a outra metade da massa. Pincele com gema e deixe crescer por 1/2 hora. Recheie a gosto.

Empanada III

2 copos de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 pacote (200 g) de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de fermento
3 ovos
Sal

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque a metade da massa em uma assadeira untada e ponha o recheio. Cubra com a metade restante. Leve ao forno para assar.

Enformado delícia

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

- 01 kg batatas cozidas (sem casca) em água, sal e 1 folha de louro
- 01 colher de sopa de manteiga
- 250 ml creme de leite (caixinha)
- 2 ½ xícara chá repolho verde bem picado e escaldado em água quente e sal.
- 02 colheres de sopa salsinha bem picada
- 01 cebola picada e refogada
- ½ kg camarão refogados em temperos a seu gosto
- 02 xícaras de chá queijo cheddar ralado

modo de preparo:

- passe as batatas cozidas e ainda quentes pelo espremedor, junte a manteiga e o creme de leite e faça um purê macio. junte delicadamente o repolho e a salsinha, corrija o sal a seu gosto. acrescente então a cebola refogada levemente.

- unte um refratário com manteiga, coloque a metade do purê, sobre este o refogado de camarão, 01 xícara do queijo ralado, a outra parte do purê e sobre esta mais uma xícara do queijo ralado.
- leve ao forno até ficar gratinado com uma linda cor dourada
- sirva acompanhado de uma deliciosa salada verde.

Enroladinho de forma

500 g de massa de pastel
250 g de presunto
250 g de mussarela
1/2 lata de milho
2 gemas
1 colher de sopa de óleo

Bata no liquidificador o presunto, a mussarela e o milho(sem água). O recheio tem que ser bem seco. Faça rolinhos e coloque dentro das rodela de massa de pastel. Enrole, pincele com uma mistura das gemas com o óleo, coloque em forma untada e leve a assar. As rodela de massa de pastel podem ser compradas já prontas no mercado.

Enroladinhos de salsicha da mame

Colocar na batedeira:

3 colheres de sopa de margarina
3 gemas
1 colher de sopa de gordura
1 colher de sobremesa rasa de sal

Adicionar aos poucos:

400 g de farinha de trigo
1 xícara de leite, intercalando.

Abrir a massa com o rolo e cortar em tiras. Cortar cada salsicha em 3 (salsicha de lata fica melhor) e enrolar cada parte com a tira de massa. Passar na clara ligeiramente batida e depois no queijo ralado.

Fritar no óleo bem quente ao qual se adiciona uma colher de álcool enquanto frio. Esta massa serve também para canudinhos.

Enroladinhos

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de óleo
1 ovo
1 colher de margarina
1 colher de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de açúcar
2 colherinhas (chá) de sal
1 xícara de leite

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes e amasse muito bem. Abra a massa com rolo, parta em retângulos de 6 cm por 4 cm, enrole com fatias de salsichas, passe no ovo e no queijo ralado e frite.

Entrada à Izaura

Cybercook

- 1 maçã sem o coração
- 2 ou 3 colheres (sopa) de vinho tinto
- 1 tablete de caldo de galinha
- açúcar

Dissolva o tablete de caldo no vinho tinto. Coloque a mistura dentro da maçã e polvilhe açúcar por cima. Pôr no forno até a maçã estufar.

<http://www.uol.com.br/images/univtool.map><http://www.uol.com.br/images/univtool.map>

Entrecortes de Filé

[http://www.uol.com.br/cgi-](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)

[bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)[http://www.uol.com.br/cgi-](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)

[bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)

Indicada por: Edgard Godoy de Almeida Castro

Receita vista 27 vezes desde 11/12/1998

<http://www.uol.com.br/images/univtool.map><http://www.uol.com.br/images/univtool.map>

Entrecortes de Filé

[http://www.uol.com.br/cgi-](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)

[bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)[http://www.uol.com.br/cgi-](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)

[bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir](http://www.uol.com.br/cgi-bin/go2home/goto.cgi-posicao=ccookreceitadir)

Indicada por: Edgard Godoy de Almeida Castro

Receita vista 27 vezes desde 11/12/1998

Entrecortes de Filé

- 300 gr de filé
- Sal
- 3 batatas médias cortadas em cubos de aproximadamente 2cm (cozê-las, porém com cuidado para não ficarem moles - se quiser pode substituir as batatas por champignon)
- Duas cebolas médias picadas
- Dois tomates sem peles e sem sementes picados
- Três a quatro colheres de sopa de óleo de oliva
- Uma colher bem cheia de manteiga
- 2 colheres de sopa de Molho inglês de boa qualidade
- Mostarda (Dijon, se possível)
- duas colheres de sopa
- Amido de milho - meia-colher de sopa rasa
- 3/4 de copo de leite
- Parmesão ralado

- 2 colheres de sopa de Vinho branco seco
- Água, se for preciso.

1º passo:

- cortar o filé em tiras de 1cm de espessura por 3 cm de largura e 5cm de comprimento (pode ser também a seu critério);
- colocar pouco sal e uma colher vinho branco seco;
- reservar para penetrar o tempero (5 min).

2º passo:

- depositar numa frigideira óleo de oliva e manteiga;
- em seguida as cebolas e os tomates(refogá-los bem);
- logo após estarem refogados, depositar a mostarda e o molho inglês e uma colher de vinho branco seco(misturar bem);
- esperar um pouco e em seguida a maisena já diluída no leite(mexer bem), se o creme ficar muito espesso acrescentar água até ficar no padrão mingau;
- agora é só adicionar as batatas ou os champignons.

3º passo:

- fritar os entrecortes numa chapa grossa bem quente (deve ser uma fritura rápida , pois é fundamental que a carne fique mal passada e irrigada).

4º passo:

- deitar os entrecortes numa travessa refratária e cobrir com o molho bem quente;
- seguidamente polvilhar o molho e conduzir a travessa ao forno para gratinar.

Se quiser pode acompanhar com arroz branco, ou se optar pelo champignon, batata palha.

Não se deve esquecer de degustar um bom vinho tinto.

Bom apetite!!!!!!

Atenção: se for um jantar "a dois", uma vela ao centro da mesa, uma rosa e não há necessidade da travessa, faça a montagem em pratos individuais sem ir ao forno.

Envie esta receita
de presente para alguém
ao seu cookbook FECHAR

Adicione esta receita

Erva doce gratinada

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes da massa:

- 01 kg. de erva doce (Funcho)
- ½ litro de leite
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 04 colheres de sopa de margarina
- 02 xícaras de chá de creme de leite

- 150 gr. de mussarela ralada
- 200 gr. de presunto picado
- 01 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- 01 pitada de noz moscada
- Raiz forte opcional

Modo de Preparo:

- Tire as pontas e as folhas externas das ervas doces corte-as ao meio, depois em gomos e lave muito bem.
- Leve as ervas-doces ao fogo em uma panela com bastante água e sal a gosto, deixe ferver por uns 10 minutos, (não pode cozinhar demais pois devem ficar firmes).
- Leve uma panela ao fogo, coloque a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa com uma colher de pau, vá juntando leite aos poucos até engrossar, sem parar de mexer prove o sal e coloque a noz moscada e o creme de leite.
- Refogue as ervas-doces em 02 colheres de sopa de margarina virando-a dos dois lados.
- Disponha metade do molho branco em uma travessa refratária.
- Disponha as Ervas-doces fritas por cima e cubra com metade do presunto picado.
- Junte o molho branco restante e sobre este, coloque o restante do presunto picado.
- Espalhe a mussarela ralada e o queijo parmesão, se quiser espalhe um pouco de raiz forte.
- Leve ao forno pré aquecido por 20 minutos para gratinar.

Escalope com Espinafre no Alho e Óleo

- Chefe de Cozinha: Gêssio da Silva

Ingredientes:

- 300 gr de filé mignon
- 200 ml de molho roti (madeira)
- 50 ml de vinho marsaia
- 10 gr de alho
- 01 maço de espinafre
- 01 lata de aspargos
- 100 gr de manteiga
- 100 gr de farinha de trigo
- 50 gr de queijo ralado
- 10 ml de molho inglês
- 20 ml de licor de creme de cacau
- 500 ml de leite
- 01 caixa de creme de leite
- sal a gosto
- 01 galho de alecrim

Modo de preparo:

- Cortar o filé em pequenos escalopes, temperar os filés, passar os filés na farinha de trigo e salteá-los na manteiga.
- Regar com molho roti e licor de creme de cacau.
- Reservar.

Guarnição:

- Saltear o espinafre no alho e óleo

Fazer o Molho Veloute:

- Com manteiga, leite, creme de leite e parmesão.

- Puxar os aspargos na manteiga, cobri-lo com o molho veloute e parmesão.
- Gratiná-los.

Escalope de Malandra

- Grupo: Axé Blonde

Ingredientes:

- 01 copo de água médio
- 01 cerveja preta pequena
- 01 lata de molho de tomate
- molho inglês a vontade
- 01 colher de café de sal
- 01 pacote de sopa de cebola
- 02 kg de alcatra em bife
- 100 gr de ameixa preta
- 100 gr de champignon

Modo de preparo:

- Misturar todos os ingredientes em uma panela de pressão, menos a ameixa e o champignon, ao primeiro sinal de pressão passar para o fogo baixo.
- Deixe cozinhar em fogo baixo durante 20 minutos.
- Após o cozimento misturar a ameixa e o champignon servir em uma travessa e decorar a gosto.

Escalope Tradicional

- Géssio da Silva
-
- 1 k de filé (ou miolo de alcatra)
- 100 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga
- 200 ml de molho madeira
- 100 g de cogumelos
- sal
- 2 dentes de alho
- 50 g de caldo de carne

para guarnição

- 1 k de batatas
- 200 g de bacon
- 2 maçãs
- 1 abacaxi
- 100 g de manteiga
- 50 g de caldo de frango
- 1 lata de creme de leite

modo de preparar:

corte os filés em forma de pequenos escalopes. tempere com sal, alho e caldo de carne. passe na farinha de trigo e frite na manteiga. coloque o molho madeira com cogumelos laminados sobre os escalopes numa travessa. corte as batatas, o bacon e o presunto em cubos de 4mm. coloque

estes ingredientes em um refratário untado com manteiga e regue com caldo de carne. leve ao forno.
corte o abacaxi e a maçã em cubos e adicione às batatas. regue com creme de leite e deixe no forno por mais 20 minutos.
sirva os escalopes com as batatas tropicais.

Escalopes de lombo com molho de Dijon

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 12 fatias de lombo bem batidas
- 03 colheres de sopa de manteiga
- 03 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de vinho branco seco
- 02 cebolas processadas
- ½ xícara de caldo de carne
- 01 xícara de chá de creme de leite
- 02 colheres de sopa de mostarda
- 01 colher de sopa de mostarda em grãos - (opcional)
- 01 colher de sopa de salsa picada
- 01 colher de sopa de cebolinha picada
- 01 colher de sopa de alecrim
- Sal e pimenta

Modo de Preparo:

- Bata bem as fatias de lombo e tempere com sal e pimenta.
- Passe por farinha de trigo peneirada e retire o excesso.
- Frite-as em manteiga derretida e reserve no calor.
- Na mesma panela em que fritou os escalopes, coloque a cebola processada e deixe murchar.
- Acrescente o vinho e deixe evaporar um pouco.
- Junte o caldo e coloque fogo alto para reduzir.
- Coloque então o creme de leite, a mostarda e por último as ervas.
- Retifique o sal se necessário, e sirva sobre os escalopes quentes.
- Acompanhe com mini batatas com casca feitas no forno com azeite, alho e alecrim.

Escalopinho de Filé com Estragon acompanhado de Chutney de Maçã e Trouxinha de aspargos

- Nutricionista: Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Ingredientes: (para o filé)

- 04 bifos de file mignon
- 04 fatias de peito de peru
- sal e pimenta a gosto
- 01 xícara de chá de estragon seco
- 01 colher de chá de molho inglês
- 01 colher de sobremesa de vinho branco
- 01 colher de chá de margarina para grelhar
- 01 tablete de caldo de carne

- 01 colher de café de maisena (amido de milho)

Ingredientes: (para o chutney)

- 01 unidade de maçã sem casca
- 08 unidades de tomate seco
- 04 unidades de ameixa preta
- 01 colher de café de pimenta rosa
- 01 pedaço pequeno de gengibre
- 01 unidade de canela em pau
- 03 unidades de cravo
- 1/3 da casca de 01 laranja
- ½ xícara de chá de vinagre de maçã

Modo de preparo: (chutney)

- Levar todos os ingredientes para a panela, menos o vinagre, deixar cozinhar por 10 minutos.
- Colocar para processar e levar ao fogo por 05 minutos, para apurar e por último acrescentar o vinagre.

Ingredientes: (trouxinhas de aspargos)

- pão folha (encontrado em casa de produtos sírios)
- 04 folhas sírias
- 01 vidro de aspargos picado
- 01 colher de chá de margarina
- 01 colher de chá de cebola ralada
- 01 colher de chá de salsinha picada

Modo de preparo:

- Refogar os aspargos com os ingredientes e reservar.
- Cortar o pão em quadrados, rechear e juntar as pontas.
- Levar para assar.

Montagem do prato:

- filé com molho estragon
- 01 colher de sopa de chutney
- 04 trouxinhas ao redor

Valor calórico: 212 calorias

Escalopinhos de carne seca

- Culinarista: Aparecida Rita
ingredientes

- 500 gr de carne seca dessalgada
- 03 colheres de sopa de manteiga
- 02 dentes de alho socados
- 02 cebolas batidinhas
- 08 tomates em cubinhos

- salsa e cebolinha
 - 01 folha de louro sal
 - 01 pimentão verde picado
 - 02 copos de leite
 - ½ copo de farinha de mandioca
 - 400 gr de abóbora cozida e passada na manteiga
- modo de preparo
- dessalgue a carne seca por 24 horas trocando sempre de água.
 - depois cozinhe em bastante água.
 - retire, escorra, deixe esfriar, limpe eliminando todas as gorduras e pele.
 - corte em escalopes de 2 cm de altura.
 - prove do sal e, se precisar, escale com mais água para retirar todo o excesso.
 - reserve.
 - refogue na manteiga a cebola e o alho.
 - junte os tomates, o pimentão, o louro, raminhos de salsa e cebolinha, e vá refogando em fogo baixo até que o tomate desmanche.
 - retire, passe o molho na peneira e recolque na panela, diluindo com um pouco de água quente.
 - mergulhe os escalopes no molho e cozinhe em fogo baixo.
- pirão:
- ferva o leite, tempere com sal a gosto e vá juntando a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre, até chegar a textura de um purê de batatas.
- montagem:
- retire os escalopes do fogo, arrume metade deles em cada prato e regue com o molho.
 - complete com uma porção de abóbora, outra de pirão e folhas de salsa para decorar.
 - salpique com salsa picada a carne e a abóbora.
 - sirva com arroz branco e salada de rúcula.

Escondidinho de Queijo

(Programa Ana Maria Braga)

Massa

200 gr. de requeijão culinário
 200 gr. de Manteiga ou Margarina
 Sal
 400 gr. de farinha...

Misturar bem tudo com a ponta dos dedos, até conseguir uma massa homogênea consistente. Deixar descansar por 30 minutos na geladeira. Esticar com o rolo a uma altura de 4 mm e fazer círculos de uns 8 cm de diâmetro.

Recheio

200 gr de provolone ralato
 50 gr de requeijão culinário
 manjerição picadinho /

salsa picadinha
um pouquinho de azeite

Misturar tudo muito bem.

Colocar um pouco do recheio em cada círculo e fechar o círculo com a ponta dos dedos, fazendo um tipo de charutinho, só que sem enrolar e sim, grudando duas partes do círculo.

Pincele com ovo batido e asse por uns 30 minutos em forno médio e pré aquecido.

Escondido de Ervas

- Culinarista: Cecília Biju

Ingredientes: (massa)

- 200 gr de margarina para culinária em temperatura ambiente
- 200 gr de requeijão cremoso
- 01 pitada de sal
- 400 gr de farinha de trigo aproximadamente

Ingredientes: (recheio)

- 300 gr de ricota amassada
- 02 colheres de sopa de queijo gorgonzola amassada
- 02 colheres de sopa de salsinha picada
- 02 colheres de sopa de manjerição picadinho
- 01 colher de sopa de orégano
- 02 colheres de sopa de folha de salsa

Misture tudo e utilize.

Modo de Preparo:

- Faça uma massa mexendo com as pontas dos dedos até soltar das mãos, abra, recorte e recheie, enrole, pincele com a gema, passe-os por semente de papoula, outros põe semente de gergelim, outro por kumel.
- Leve para assar, em forno pré aquecido por 15 a 20 minutos.

Esfiha com Recheio de Carne ou de Ricota

- Culinarista: Benjamim Abrahão

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 20 g de fermento para pão
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 copo de água

Modo de Preparo:

- Faça uma esponja com 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
- Deixe-a descansar pôr uns 10 minutos.
- Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa macia.
- Deixe descansar coberta com um pano, durante uns 20 minutos, após este descanso faça os modelos em esfihas abertas ou fechadas , recheando-as com o recheio abaixo, pincele com ovos batidos para as fechadas e espere o crescimento até quase atingir o dobro.
- Após tudo pronto, leve-as para assar.

- Para as abertas, basta colocar o recheio e levar para assar.
- Forno 230°C.

Esfiha Fechada

- 200 g de ricota
- tomate
- cebola
- salsinha
- sal
- queijo ralado a gosto

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes e recheie as esfihas.

Recheio para Esfiha Aberta:

- 500 g de carne moída crua
- tomate
- cebola
- alho
- sal
- salsinha a gosto
- caldo de 20 limões

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes e recheie as esfihas.

Esfiha de requeijão e presunto

- Culinarista: Luzinete Veiga
ingredientes:

- 50 gr de fermento para pão
- 02 colheres de sopa de açúcar
- 1.1/2 xícara de chá de água morna
- 01 colher de sopa de manteiga ou gordura hidrogenada
- 01 colher de sobremesa de sal
- ½ xícara de chá de iogurte natural
- 02 ovos
- 01 kg de farinha de trigo mais ou menos
- ½ xícara de chá de óleo

modo de fazer:

- dissolver o fermento com o açúcar, acrescentar a água morna, o óleo e o restante dos ingredientes e a farinha de trigo até soltar das mãos. faça bolinhas, deixe crescer.

- depois monte as esfihas e pincele com gema para assar.

recheio:

- ½ kg de presunto picado
- 02 tomates picados
- 01 cebola picada
- 01 colher de sopa de orégano
- 300 gr de requeijão

Esfiha síria

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Ingredientes

Massa:

- 02 tabletes de fermento para pão ou 30 gr
- 1.1/2 copo de água morna
- 01 copo de óleo de milho
- 01 colher de sopa de açúcar refinado
- 01 colher de sopa rasa de sal
- 700 gr de farinha de trigo especial (aproximadamente)

Modo de Preparo:

- Em uma tigela grande dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes, sendo a farinha de trigo por último, até formar uma massa macia e que grude ligeiramente nos dedos.
- Imediatamente separe a massa em 50 bolinhas, boleie e modele as esfihas.
- Leve ao forno em assadeira sem untar até que estejam douradas por cima a 180°C.

Recheio de carne:

- 500 gr de carne moída (patinho)
- 01 cebola grande picadinha
- 02 tomates grandes sem sementes e com a pele picadinhos
- suco de 01 limão grande
- pimenta síria a gosto
- sal
- cheiro verde a gosto (opcional)
- 100 gr de pinos (snobar)

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes com as mãos e deixe reservado por 30 minutos.
- Em seguida, coloque em peneira e deixe por 2 horas (para que saia todo o excesso de líquido).
- Empregue em seguida.

Recheio de verdura:

- 01 maço de escarola lavado e cortado em tirinhas
- 01 cebola grande picadinha
- 02 dentes de alho socados
- 02 tomates grandes sem sementes, com a pele e picadinhos
- suco de 1 limão grande
- pimenta síria e sal a gosto

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes e aguarde por 40 minutos (para que a verdura murche e solte o excesso de líquido).
- Passe por peneira e empregue.

Esfihas

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico
- 1 copo de leite
- 2 ovos

2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de açúcar
sal
farinha de trigo (até ao ponto de abrir a massa).

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no leite morno, coloque a manteiga, os ovos, o sal e a farinha de trigo até que a massa solte dos dedos. Coloque numa vasilha funda e deixe crescer por meia hora em local aquecido. Faça um recheio com carne moída crua, temperada com tomates picadinhos sem peles e sem sementes, vinagre, sal, pimenta-do-reino e limão.

Abra a massa com o rolo, como para pastéis e corte quadrados . Recheie no centro, feche as pontas, como uma trouxinha, aperte bem, pincele cada uma com gema. Deixe crescer por mais alguns minutos e asse em forno moderado.

Esfihas

4 colheres de sopa de fermento fresco
1 colher de sobremesa de açúcar
2 xícaras de chá de leite morno
1 xícara de chá de água morna

Misture todos os ingredientes e ponha para fermentar por 20 minutos. Junte 2 colheres de sopa de margarina(fria) derretida, 2 colheres de sopa de óleo, 1 colher de sopa de sal e 2 colheres de sopa de gordura vegetal(morna) derretida. Adicione farinha de trigo suficiente para se obter uma massa enxuta. Depois, sove por umas 20 vezes. Deixe descansar por 1/2 hora. Recheie com carne moída(ou frango), cebola , óleo, sal, pimenta branca e salsa picada, a gosto. Arme as esfihas, pincele com gema e óleo e asse.

ESFIRA - Tudo sobre

RECHEIO DE CARNE PRA ESFIHA

carne moída
tomate
cebola
cheiro verde
azeitona
óleo
azeite
limão
alho
sal

Misturar tudo junto, e rechear a esfiha estando os ingredientes dorecheio CRUS. Isso mesmo! Tudo cru!

RECHEIO DE RICOTA PARA ESFIHA

1 ricota
1 colher de catchup

1 colher (de sobremesa) de mostarda
sal
1 punhado de cheiro verde
1 cebola
4 colheres de maionese
2 colheres de leite
molho inglês

ESPINAFRE PARA ESFIHA

1 maço de espinafre
1 cebola picada
1 punhado de cheiro verde
1 colher de molho de tomate
sal
azeite
azeitona picada

Lavar o espinafre e colocá-lo pra cozinhar apenas com a água que estiver nele. Refogar a cebola, adicionar os demais ingredientes e cozinhar.

ESFIHA

250g de gordura vegetal
125g de margarina
12 colheres de óleo
1,5kg de trigo
1 copo de água morna
1 copo de leite
3 tabletes de fermento flaishmann
3 ovos
sal
1 1/2 colheres (de chá) de sal

Mexer bem todos os ingredientes até que esteja soltando da bacia. Fazer uma bolinha (do tamanho de um big brigadeiro) e deixar crescer numa superfície polvilhada com trigo por 40 minutos, estando coberto com um pano.

Abrir círculos com as pontas dos dedos. Rechear com 1colher (de chá) do recheio cru, unir duas pontas e emendar a parte de baixo formando um triângulo.. Assar em tabuleiro untado com óleo.

Esfirra

- Ingredientes:
- 2 tabletes de fermento fleichmann
- 1 copo de leite
- 2 ovos
- 2 colheres, das de sopa, de margarina

- 1 colher, das de sopa, de açúcar
- Sal
- Farinha de trigo (até ao ponto de abrir a massa)

- Modo de Preparo:

Dissolva o fermento no leite morno, coloque a manteiga, os ovos, o sal e a farinha de trigo até que a massa solte dos dedos. Coloque numa vasilha funda e deixe crescer. Faça um recheio com carne moída crua, temperada com tomates picadinhos sem peles e sem sementes, vinagre, sal, pimenta-do-reino e limão.

Abra a massa com o rolo - mais fino - e corte quadradinhos. Recheie no centro, feche as pontas, aperte bem, pincele cada uma com gema. Deixe crescer por mais alguns minutos e asse em forno moderado.

Espaguete A Carbonara

- Fernando Camargo
- 500 g de espaguete
- 150 g de bacon
- 300 ml de creme de leite
- 1 colher de sopa rasa de manteiga
- ½ cebola ralada
- 3 gemas
- Noz moscada a gosto

Modo de preparo

Frite o bacon e escorra. Em uma frigideira coloque a manteiga e a cebola. Depois o creme de leite. Acrescente as gemas uma de cada vez com o fogo desligado, batendo rapidamente.

Acenda o fogo, coloque o espaguete já cozido. Misture bem coloque o bacon e leve tudo ao forno por 5 minutos coberto com queijo parmesão.

Espaguete ao Creme de Tinta

Ingredientes

- ½ colher (sobremesa) de tinta de lula
- 3 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 ½ colheres (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 copo de creme de leite fresco
- 250g de massa tipo espaguete
- 2 litros de água
- sal a gosto
- 1 fio de óleo
- 1 colher (sobremesa) de Alcaparras Arisco Picadas
- 3 colheres (sopa) de vinho branco seco

Tempo de Preparo 20 minutos

Rendimento 3 pratos

Preparo: Coloque a massa para cozinhar na água fervente com duas pitadas de sal e um fio de óleo. Deixe por cerca de dez minutos ou até que esteja "al dente". Doure a cebola na manteiga. Acrescente vinho branco e deixe ferver por um minuto. Junte a tinta de lula, mexa e coloque o creme de leite. Tempere com a salsa e o sal e deixe ferver por mais cinco minutos. Escorra a massa e passe para uma travessa aquecida (no forno). Despeje o molho. Salpique as Alcaparras (escorridas e picadas) e sirva imediatamente.

Espaguete ao molho de vôngole

- 250 gr. de vôngoles limpos
- 1/2 xícara de azeite
- 5 tomates maduros
- 4 dentes de alho bem picados
- 1 cebola média bem picada
- 1 colher de chá de orégano
- 1/2 xícara de salsa
- 1 limão
- pimenta e sal a gosto.

Coloque os vôngoles em uma vasilha com água e o limão espremido e reserve. Isto serve para tirar a sujeira do vôngole.

Pique bem os tomates, retirando as sementes e reserve.

Refogue o alho e a cebola no azeite. Assim que começar a dourar jogue os tomates picados e refogue-os até derreterem. Você terá um molho bastante apurado. Se quiser, adicione um pouco de água.

Após feito o molho, junte o orégano a pimenta e o sal misturando mais um pouco.

Assim que o molho estiver pronto, junte o vôngole e a salsa

Já está pronto o seu molho ao vôngole. Agora é só colocar no prato o seu macarrão já cozido e o molho por cima com mais um pouco de azeite, se quiser.

Agora, é só saborear.

Espaguete ao pesto

- Cantor: Tony Angeli

Ingredientes: (Pesto)

- ½ copo de liquidificador de folhas de manjeriço
- 02 dentes de alho
- 01 colher de chá de orégano
- 03 colheres de sopa de queijo ralado parmesão
- Sal a gosto
- 01 pitadinha de pimenta vermelha
- 50% de azeite de oliva (necessário p/ fazer a pasta)
- 50% de óleo de cozinha (necessário para fazer a pasta)

Modo de Preparo:

- Bater tudo no liquidificador até ficar uma pasta mole.
- Amasse 03 vezes e junte a esta pasta mexendo levemente.
- Espaguete cozido: após 03 minutos de fervura da água.
- Sirva à gosto na travessa ou prato com o pesto por cima.

Espaguete ao Pesto

- Cantor: Tony Angeli

pesto

Ingredientes:

- ½ copo de liquidificador de folhas de manjerição
- 02 dentes de alho
- 01 colher das de chá de orégano
- 03 colheres de sopa de queijo ralado parmesão
- sal a gosto
- 01 pitadinha de pimenta vermelho
- 50% de azeite de oliva (necessário para fazer a pasta)
- 50% de óleo de cozinha (necessário para fazer a pasta)

Modo de Preparo:

- Bata tudo no liquidificador até ficar uma pasta mole.
- Amasse três vezes e junte a esta pasta mexendo levemente.
- Espaguete cozido: após 3 minutos de fervura da água.
- Sirva a gosto na travessa ou prato com o pesto por cima.

Espaguete pizzaiolo

- Cecília Biju

Ingredientes

- 500 g. De espaguete cozido em água e sal al dente e escorrido
- 3 tomates bem picados sem sementes
- 3 colheres de sopa de azeite
- Sal à gosto
- 2 colheres de sopa de orégano
- 150 g. De mozzarella ralada no ralo grosso
- 15 azeitonas pretas

Modo de preparar

Numa forma refratária untada com azeite disponha o macarrão, reserve.

Tempere os tomates com sal e azeite, distribua sobre o macarrão, salpique a mozzarella, orégano e regue com azeite. Leve ao forno quente até derreter o queijo. Sirva em seguida.

Espera-marido da mamãe

1 litro de leite

2 claras e 4 gemas

Adoce à vontade

Misture o leite e o açúcar. Bata as claras em neve, junte as gemas e torne a bater. Quando estiverem

bem batidos, despeje no leite e leve tudo ao fogo brando para cozinhar. Assim que engrossar, retire do fogo.

Espera marido

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 2 ovos
- canela em pó para polvilhar

Junte o leite e o leite condensado. Leve ao fogo e deixe engrossar. Junte os ovos e mexa bem devagar para que talhem. Retire do fogo, coloque em uma compoteira ou taças individuais e polvilhe canela.

Espetinhos de festa

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 200 gr de salsicha
- 200 gr de presunto
- 200 gr de queijo prato
- molho inglês, pimenta, sal, azeite e orégano
- 02 ovos inteiros e farinha de rosca

modo de fazer:

- cortar as salsichas em pedaços não muito grande, presunto em cubinhos e queijo prato em cubos, temperar com todos os temperos, deixar descansar por 30 minutos. passar nos ovos batidos e na farinha de rosca, fritar em óleo quente e servir com molho francês.

molho francês: (ingredientes)

- 01 xícara chá de maionese
- 01 xícara de chá de requeijão cremoso
- 06 colheres de sopa de leite
- 02 dentes de alho amassados
- 01 colher de café de açúcar
- 02 colheres de chá de molho inglês
- pimenta e sal a gosto
- misturar tudo e servir.

Espetos de Camarão do Haroldo

Cybercook

- 8 Camarões do tipo VG - (Grandes)
- 1 copo de cerveja, ou vinho branco
- 1 colher de sopa de paprica vermelha
- 1 pitada de Fondor

- 1/2 copo de conhaque
- opcionalmente 4 alhos amassados
- 1/2 copo de azeite português
- sal grosso
- orégano
- limão para depois de assado.

Misturar todos os temperos em um recipiente, e reservar. Espetar os camarões em um espeto de churrasco e leva-los a brasa, e ir pincelando o camarão aos poucos com o molho preparado anteriormente, e ir salpicando com o sal grosso os camarões na churrasqueira. Depois de assados, salpicar gotas de limão sobre eles....e Bom apetite.

Espiral de maçã

- Margarida Nunes Bento

Fermentação

- 30 g de fermento biológico
- ½ xícara de chá de água morna
- 1/3 xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de farinha de trigo

Massa

- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- ½ xícara de chá de manteiga
- + ½ xícara de chá de manteiga
- 5 xícara de chá de farinha de trigo mais ou menos
- 1 xícara de chá de leite

Recheio

- 3 maçãs verdes cortadas em fatias e cozidas
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparar

Junte a fermentação o restante do ingredientes da massa sendo que a farinha de trigo aos poucos. Amasse bem e deixe descansar por 1 hora. Abra a massa em forma de um retângulo de 40 por 30 centímetros, espalhe a ½ xícara de chá de manteiga restante e dobre ao meio e novamente em 3 partes. Abra a massa novamente. Corte em tiras de mais ou menos 2 centímetros no sentido do comprimento, force cada tira e enrole formando um espiral. Coloque algumas fatias de maçã no centro de cada espiral e espalhe por cima açúcar e canela. Leve ao forno médio até os ficarem dourados.

Espirantelli a Napolitana

- 500g queijo mussarela
- 500g presunto gordo
- 350g macarrão "cabelinho de anjo"
- pimenta do reino a gosto
- sal a gosto

- 300g molho de tomate
- 300g molho branco
- requeijão culinário
- queijo parmesão a gosto

Coloque uma fatia de presunto e uma de queijo, uma sobra a outra até utilizar toda a quantidade da receita. Cozinhe o macarrão. Refogue o macarrão com o sal e a pimenta do reino (use azeite). Recheie o queijo e o presunto com o macarrão refogado. Faça rolinhos e leve ao freezer. Após congelado, retire do freezer e corte os rolinhos ao meio. Numa travessa refratária, coloque uma camada de molho branco (150g) e outra de molho de tomate (150g). Coloque as metades dos rolinhos, em pé, uma ao lado da outra, até preencher a travessa. Em cima de cada rolinho coloque uma bolinha de requeijão culinário. Coloque a outra camada de molho branco e molho vermelho. Polvilhe com parmesão e leve ao forno para gratinar. Bom apetite !

Dica: Não esqueça do vinho branco seco bem gelado !

Espuma de Uva

Ingredientes

- 3 claras em neve
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- ½ litro de suco de uva
- 1 pacote de gelatina em pó vermelha, sem sabor
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- açúcar a gosto

Modo de Preparo

Prepare a gelatina conforme instruções do pacote, deixe esfriar e bata no liquidificador com metade do suco de uva e o creme de leite. Bata as claras em neve bem firme e junte o açúcar aos poucos, batendo até incorporar. Junte a mistura de gelatina e misture delicadamente, revolvendo com um garfo. Coloque em forma molhada e leve ao congelador por 3 horas, no mínimo. Adoce a gosto o resto do suco de uva, junte a maisena e leve ao fogo baixo, mexendo até ferver e engrossar. Deixe esfriar. Retire do freezer, mergulhe o fundo e laterais da forma em água quente por 1 minuto e vire sobre um prato para desenformar. Leve de volta à geladeira. Na hora de servir, cubra com o creme de maisena.

Espuma Flutuante

- Sueli Saraiva - fone: 287.53.09

Calda

- 2 copos de água
- 2 copos de vinho tinto seco
- 1 copo de açúcar

- cravo e canela em pau

Suspiro

- 3 claras em neve
- 9 colheres de sopa de açúcar

Para engrossar

- 1 colher de sopa de maisena
- ½ copo de água.

Modo de preparar:

cozinhe colheradas de suspiro na calda. retire com a ajuda de uma escumadeira e coloque em uma compoteira.

Espumoni

- Bia Ramos

Pão-de-ló

- 8 ovos inteiros
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 1 colher de sopa de óleo
- Raspas de laranja e limão a gosto

Modo de preparar

Bata os ovos com açúcar até ficarem esbranquiçados e fofos, despeje a massa em um recipiente. Acrescente os ingredientes secos alternando com o suco, por último o óleo.

Recheio

250 g de frutas cristalizadas e cerejas picadas

Creme

- 6 claras
- 250 g de açúcar
- 250 g de manteiga
- Essência de laranja

Modo de preparar

Junte as claras ao açúcar, leve ao fogo mexendo sempre sem deixar ferver leve a batedeira, bater por aproximadamente por 20 minutos até tomar ponto de suspiro. Decorrido este tempo adicione a manteiga aos poucos batendo sempre até dar consistência . Essência a gosto.

Montagem passo a passo

Forre uma forma com papel manteiga, em cima do papel manteiga coloque uma camada de pão-de-ló. Em cima da camada de pão-de-ló passe uma camada de creme e em seguida salpique com as frutas cristalizadas. Repita o processo até atingir a altura da forma.

Estrelinhas de Natal

150 g de manteiga ou margarina
2 1/2 xícaras de açúcar

2 ovos
Raspas de limão
5 xícaras de farinha de trigo
1 1/4 de xícara de Maizena
1 colher de sopa de fermento em pó
Suco de 1 limão
3 a 4 colheres de sopa de leite
1 pitada de sal

Misture a manteiga, o açúcar, os ovos e as raspas de limão, mexendo até se formar uma pasta espumosa. Peneire a Maizena, o fermento e a farinha de trigo e junte à primeira mistura, amassando de modo que formem uma massa tenra. Deixe a massa descansar e estenda-a com o rolo, estampando as estrelas. Fure o centro de metade das estrelas. Leve as bolachas ao forno em forma rasa untada até ficarem de bom amarelo-claro. Depois de assadas, cubra cada estrela sem furo com marmelada e sobre esta coloque a estrela furada, entremeadando as pontas com a estrela inferior. Polvilhe todas com açúcar em pó.

Estufado de Carne à Moda da Vovó

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes:

- 02 kg de patinho ou coxão mole
- ½ kg de cebola
- 03 cravos da índia
- 01 maço de ervas aromáticas (salsa, louro, manjerição)
- 04 dentes de alho
- 10 gr de pimenta do reino
- sal
- 01 colher de sopa de óleo
- ½ kg de cenoura
- 1.1/2 garrafa de vinho tinto
- ¼ kg de toucinho defumado
- ½ kg de cogumelos frescos
- 02 colheres de sopa de manteiga

Modo de Preparo:

- Corte a carne em pedaços iguais e coloque-os em uma tigela.
- Junte uma cebola espetada com os cravos, as ervas, os alhos inteiros, os grãos de pimenta, 01 pitada de sal, o óleo e o vinho.
- Deixe macerar de um dia para o outro.
- Na hora de preparar o prato, raspe as cenouras e corte-as em rodela.
- Descasque as cebolas restantes e corte-as também em rodela.
- Corte o toucinho em tirinhas e deixe-as fritar em uma panela, até que fiquem transparentes.
- Retire as tiras com uma escumadeira e reserve, eliminando a gordura.
- Coloque a manteiga, deixe-a derreter, refogue a cenoura e a cebola, escorra a carne e junte ao refogado, reservando o líquido.
- Deixe dourar por igual, acrescente o toucinho reservado, regue com o líquido, tampe a panela e deixe cozinhar por uma hora.

- No meio do cozimento, tempere com sal, limpe os cogumelos, lave-os, corte-os em pedaços e frite-os em uma colher de sopa de manteiga por 10 minutos.

- Acrescente ao cozido e deixe cozinhar por mais 30 minutos com a panela tampada, mexendo de vez em quando.

- Sirva quente.

Rendimento: 08 porções

Acompanhe com arroz branco, batata palha e folhas verdes.

Expresso Oriente

- 2/3 de xícara de café forte e quente

- 1/3 de xícara de café de licor anisette

- açúcar a gosto

Coloque o açúcar numa xícara, despeje o café e complete com anisette.

Sirva após as refeições.

LIVRO DE RECEITAS DO BARBANTE'S F

-NÃO PODE SER DISTRIBUÍDO POR TERCEIROS

Este Livro faz parte do Barbante's

- foi copiado em parte da web e encontra-se gratuitamente à disposição de todos por esta mesma mídia não podendo ser vendido ou distribuído de qualquer forma sem a concordância da webmaster. As leis que regulamentam direitos são severas e restritivas.

F i l é c o m M o l h o F e r r u g e m

TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS

CALORIAS POR PORÇÃO: 154 RENDIMENTO: 3 PORÇÕES

GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

300 gramas de filé mignon

5 gramas de cebola ralada

2 dentes de alho pequenos

1 cebola média

cheiro-verde picado a gosto

Limpe o filé, retirando toda a gordura. Corte-os em bifes e tempere com a cebola e o alho. Frite os bifes até ficarem no ponto em uma panela antiaderente, pingando água sempre que grudarem no fundo da panela.

Retire-os da frigideira e reserve. Corte a cebola em rodela e coloque na mesma frigideira, refogue por alguns minutos e despeje sobre os bifes.

Salpique com o cheiro-verde.

Fácil... Extremamente Fácil... Para Você...

Cybercook

No copo, coloque...

- 50% vinho tinto
- 50% chocolate em pó (não é achocolatado)

Pegue esses ingredientes, misture tudo. É só saborear.

Obs.: As vezes o chocolate em pó não se dissolve bem...por isso, bata no liquidificador.

Falafel

Adélia (amiga da Itaci)

- 1 cabeça de alho
- 1 maço de coentro
- 1 1/2 quilo de grão de bico
- 1 pãozinho demolhado na água e espremido
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de chá de cuminho em pó

Deixar o grão de bico de molho a noite toda. No dia seguinte, moer o grão de bico 2 vezes na máquina de moer carne, com todos os outros ingredientes, menos o bicarbonato, até transformá-lo numa massa..

Acrescente o bicarbonato e mexa com a mão. Coloque na geladeira por 2 horas. Faça bolinhas e frite em óleo abundante. Se, por azar, abrirem ao fritar (vê-se logo nas primeiras), junte mais um pão ou um pouco de farinha de trigo.

Sirva com molho tehina:

Molho tehina

Coloque no liquidificador:

- 1 lata pequena de molho de gergelim
- suco de 1 limão ou mais, se gostar
- 2 ou 3 dentes de alho
- água gelada que fique uns 2 dedos acima do molho de gergelim
- sal a gosto

Bata tudo até transformar-se em uma massa homogênea. Coloque numa vasilha e enfeite com folhas de hortelã ou salsa picada. Despeje duas ou 3 colheres de sopa de azeite de oliva.

Como vê, não é difícil. A receita é meio grande, dá bastante, mas você pode calcular a quantidade necessária.

Falsa bala de goma

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 02 copos de requeijão de água
- 04 pacotes de gelatina sem sabor
- 01 kilo de açúcar
- 02 colheres de sopa d essência à gosto

- gotas de corante correspondente ao sabor da fruta

modo de fazer:

- dissolver a gelatina na água fria, leve ao fogo mexendo, não deixar ferver. acrescente açúcar dissolvendo bem mexendo sempre.
 - quando levantar fervura juntar a essência, o corante e colocar em uma assadeira nº01 untada com margarina.
 - colocar a mistura na assadeira e deixar até o dia seguinte.
 - cortar as balas, passar no açúcar e deixar secar por 03 dias em uma peneira e estará pronto para ser usada.
- obs: cortar as balas com tesoura.
rendimento: 01 receita ----- 01 kilo e 400 gr.

Falsa Lasagna

Ingredientes

- 1 kg de Batatas
- 200 grs de muzzarella fatiada
- 1/2 kg de carne moída
- 01 lata de molho de tomate
- 02 colheres de sopa de extrato de tomate
- 01 caixa de creme de leite
- 02 xics. de chá de água
- 01 pitada de açúcar
- sal
- cebola
- 01 dente de alho amassado
- pimenta do reino a gosto
- 01 xícara de café de conhaque
- 01 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Preparo

Cozinhe as batatas em água ligeiramente salgada até que fiquem macias. Reserve na própria água do cozimento. Faça um refogado com o alho, a cebola e a carne moída. Acrescente a pimenta do reino, o molho de tomate, o extrato de tomate a água e o açúcar. Deixe o molho reduzir e coloque o conhaque. Deixe reduzir um pouco mais. O molho não pode ficar muito consistente nem aguado demais.

Numa outra panela coloque as batatas amassadas e acrescente o creme de leite. Deixe ferver e reserve.

Numa forma refratária, coloque uma camada do purê de batatas, acrescente então um pouco da carne moída, a seguir coloque as fatias de mussarela. Repita a operação até o topo para então colocar o queijo parmesão ralado. Leve ao forno convencional pré aquecido por 10 minutos ou no microondas por 3 minutos. Atenção se a mistura ficar muito consistente é aconselhável se colocar um pouco de água no fundo do refratário caso se coloque no forno convencional.

Falsa muzzarella

- Sueli Saraiva

- ½ litro de leite
- 1 colherinha de sal
- 3 colheres de maisena
- 2 coleirinhas de polvilho doce
- 1 pacote (50 g.) de queijo ralado
- 1 colher de margarina
- 200 g. de muzzarella

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador, leve ao fogo em uma panela mexendo até engrossar e fazer as bolinhas.

Falsas cerejas

- Sueli Saraiva
- Chuchus grandes
- 1 litro de água
- 1 colher de café de cal virgem
- 1 copo de groselha
- 1 envelope de pó para refresco com sabor cereja
- 1 cálice de licor marrasquino
- 1 colher de sopa de conhaque

Modo de preparo

Parta os chuchus ao meio e leve para cozinhar por pouco tempo. Escorra. Deixe esfriar e tire as sementes. Corte-os em cubos como um dadinho (mais ou menos 2cm x 2cm de espessura). Em seguida com uma faquinha corte fora as pontinhas dos cubos , dando a ele uma forma arredondada. Para um prato fundo de bolinhas já feitas, es quente sem ferver um litro de água e acrescente 1 colherinha de cal virgem e misture. Coloque as bolinhas dentre desta água e deixe por 2 horas. Escorra e lave um pouco as bolinhas.

Calda

Numa panela coloque:

- 2 copos de açúcar
- 1 copo de groselha
- 1 envelope de pó para refresco sabor cereja

Leve ao fogo até dar ponto de fio. Desligue o fogo e jogue as bolinhas dentro e deixe até o outro dia (as bolinas vão boiar). Retire as bolinhas com uma escumadeira. Na calda acrescente ½ copo de açúcar e mais 1 envelopinho de refresco sabor cereja. Deixe ferver até o ponto de fio, jogue as cerejas dentro e desligue o fogo. Se no dia seguinte elas ainda estiverem esverdeadas ou boiando, retire-as com uma escumadeira, . Deixe a calda engrossar novamente e jogue dentro. Deixe-as engrossar na calda.

Observação:

Se os chuchus forem frescos, demora mais para chegar ao ponto. Se forem mais velhos chega ao ponto mais rápido. Depois da calda pronta e fria. Acrescente um cálice de licor marrasquino e uma colher de conhaque. Se a calda engrossar demais acrescente um copo de água.

Falso Amarula

Cybercook

- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 1 lata de leite condensado
- 1 tablete (200 grs) de chocolate ao leite
- 2 latas (usar a de leite condensado como medida) de conhaque

Falso canelone à moda da casa

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 500 gr de mussarela fatiada
- 500 gr de presunto fatiado

Recheio:

- 01 ricota média
- 01 gema crua
- sal
- pimenta do reino
- 01 colher de sobremesa de orégano
- 03 colheres de creme de leite
- amasse a ricota e misture tudo.

Molho: (ingredientes)

- 02 vidros de molho de tomate

Modo de Preparo:

- Colocar uma fatia de presunto, uma de mussarela, o recheio e enrole apertando bem.
- Faça todos os rolinhos e arrume em um refratário.
- Coloque o molho de tomate por cima, polvilhe queijo ralado e leve ao forno até ficar bem quente e derreter o queijo.

Falso Marzipã

- Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes

- 100 gr. de margarina
- 1 xícara de chá de água
- 150 gr. de farinha de trigo
- 1 kg. de açúcar de confeiteiro (usar o suficiente)
- 2 colheres de sopa de mel ou karo
- 1 colher sobremesa de essência de amêndoas (ou à gosto)

modo de preparar

levar ao fogo a margarina com a água até dissolver. acrescente a farinha e cozinhe um pouco. deixe esfriar. jogue sobre o açúcar de confeiteiro, acrescente o mel e a essência e vá trabalhando com mais açúcar até dar o ponto.

Falso pudim sem leite cond

- 1 copo americano de leite em pó
- 1 copo americano de açúcar
- 1 copo americano de leite de vaca
- 4 ovos inteiros

Bater tudo no liquidificador, colocar em uma forma caramelizada e levar ao forno em banho maria.

Fantasia de Gelatina

- 3 embalagens de gelatina, um de cada sabor, de preferência em cores contrastantes

Para o creme branco:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de leite de coco
- 1 pacote de gelatina branca sem sabor

Faça as gelatinas, uma de cada vez, colocando-as em três vasilhas, separadas, levando-as para gelar. Quando estiverem firmes, pique-as em cubinhos e coloque num refratário. Hidrate a gelatina, dissolva-a em banho-maria. Bata no liquidificador todos os ingredientes do creme branco, inclusive a gelatina dissolvida. Despeje o creme branco sobre os cubinhos de gelatina, mexa levemente para misturar os cubinhos, para que as cores fiquem bem distribuídas. Leve para a geladeira, até que fique bem firme.

Farfalle specialle

- laka Brandão - fone: 444.25.37

½ k de macarrão farfarelle aferventado em bastante água e sal. (deixe "al dente")

Molho especialle

- ½ xícara de azeite
- 4 dentes de alho picado
- ½ ricota fresca amassada
- ½ pimentão vermelho picado
- 2 colheres /s de alcaparras
- Tomates secos picados a gosto
- Copa ou salame italiano ou lingüiça defumada picada a gosto
- Sal

Modo de preparar:

Aqueça o óleo, junte o alho e deixe dourar, junte os demais ingredientes e mexa até incorporar.

Misture à massa (que deve ser mantida quente).

Sirva acompanhado com folhas de rúcula e provolone ralado.

Farofa tradicional à brasileira

- 100 g de bacon ou linguiça calabreza picado miúdo
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 cebola grande picada
- 3 xícaras de chá de farinha de mandioca crua
- sal a gosto
- 3 colheres de sopa de salsa finamente picada
- 2 ou 3 ovos cozidos

Numa panela de tamanho adequado à quantidade, coloque o bacon picado para fritar, sem óleo (o bacon já tem sua gordura). Quando estiver dourado, junte a manteiga e a cebola e refogue por alguns minutos, até que a cebola esteja transparente. Tempere com sal a gosto. Junte a farinha de mandioca e mantenha no fogo, mexendo bem até que a farinha uma coloração típica da farofa (dourada). Um pouco antes de tirar do fogo, junte a salsa e mexa por mais um minuto, com cuidado para não deixar queimar a farinha. Retire do fogo, junte os ovos picados.

Importante: Se for congelar a farofa, não coloque os ovos, cozidos, antes de levá-lo ao freezer, pois o milho endurece. Deixe para colocá-los na hora de servir.

Farofa de alho

Cybercook

- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca (de preferência aquela farinha do nordeste ou do norte do Espírito Santo, bem fininha e branquinha)
- 4 dentes de alho picadinhos (pode ser mais, dependendo do gosto)
- 3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga

Frite o alho na manteiga até levantar espuma. Cuidado para o alho não queimar. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo sempre até que você sinta que ela deu uma torradinha. Pronto! Fica ótimo com bife de picanha ao ponto e para acompanhar churrascos em geral!!

Farofa de arroz com bistecas de porco

- Miriand Teixeira
- 2 colheres de sopa de margarina
- 150 g de bacon fatiado
- 1 cebola média picada
- 3 colheres de sopa de azeitonas picadas
- 2 ovos cozidos picados
- 2 colheres de sopa de cheiro verde
- 1 xícara de chá de farinha de milho

- 2 a 3 xícaras de chá de arroz cozido
- Sal e pimenta a gosto
- 4 bistecas de porco temperada com sal, suco de limão, pimenta, 1 xícara de chá de vinha branco seco e alecrim a gosto. Deixe por 2 horas e frite em óleo quente.

Modo de preparo

Derreter a margarina, fritar o bacon, a cebola, a azeitona, os ovos, o cheiro verde e a farinha de milho e o arroz.

Farofa de dendê da Maria Luisa

A farofa de dendê é servida como acompanhamento nas muquecas. Muito simples de fazer, acompanha também a casquinha de siri.

3 colh de sopa de dendê 200g de farinha de mandioca bem fininha, que se compra nas casas do Norte sal

Leve o dendê ao fogo . Quando estiver quente, misture a farinha vá mexendo para que fique bem amarelinha por inteiro. Salgue a gosto.

FAROFA DE FRUTAS

INGREDIENTES MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola na manteiga, acrescente as uvas passas, o abacaxi, o damasco e refogue até as frutas ficarem macias. Junte a farinha de mandioca e misture bem. Sirva com o tender e decore com fatias de abacaxi, cerejas e salsa crespa.

RENDIMENTO: 6 a 8 porções

VALOR CALÓRICO/PORÇÃO: 540,91 cal

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 40 minutos

01 xícara (chá)

de uvas passas pretas

03 fatias de abacaxi em calda

escorrido e picado

01 xícara (chá) de damasco

seco picado

01 dente de alho amassado

01 colher (sopa) de manteiga

01 colher (sopa) de cebola picada

300 g de farinha de mandioca

Farofa para sorvete

É fácil de fazer e se conserva por muito tempo em um pote fechado.

- um pacote de bolacha de leite ou maisena processada até virar um pó fininho

- 100 gr de nozes, castanha de cajú

ou amêndoas processadas de forma que fiquem em pedacinhos bem pequenos
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado, se quiser

Misture todos os ingredientes.

Dicas: Você pode variar, usando avelãs e cacau em pó.

Farofão da Quaresma Cybercook

Ingredientes:

- 6 xícaras de arroz pronto(sobra)
- 3 ovos cozidos
- 6 tomates bem maduros s/pele picados
- 1 lata de sardinha no óleo ou ao molho de tomate
- 10 azeitonas verdes picadas s/caroço
- 1 lata de ervilha verde
- 1 lata de milho verde
- salsa e cebolinha picadinha
- pimenta vermelha se quiser
- 1/2 xícara de óleo
- cebola bem ralada

Coloque o óleo e refogue a cebola, junte os tomates picadinhos, ervilha, milho, sardinha, azeitonas, cheiros verdes, ovos picados, pimenta e arroz.

Coloque uma xícara de café de água e deixe refogar bem, jogue 4 colheres de farinha de mandioca, misture bem. Sirva com salada de folhas, é uma delícia. Aproveite agora que estamos na quaresma.

Fatias de abóbora recheada

- Culinarista: Aparecida Rita

ingredientes:

- 02 abóboras japonesas de 1 kg cada
- 1 ½ xícara chá arroz cru
- 03 xícaras chá caldo de galinha
- 02 colheres de sopa de manteiga
- 03 colheres de sopa de requeijão
- 02 dentes de alho espremidos
- 01 cebola média picadinha
- 01 talo de salsão picado
- sal á gosto
- 01 pimentão verde picado
- pimenta a gosto
- 01 pimentão vermelho picado
- 02 ovos
- 02 colheres de chá manjerição picado

modo de preparo:

- corte uma fatia do fundo da abóbora para que fique em pé. lave bem e corte uma tampa em cima. retire as sementes e reserve.
- leve o caldo de galinha ao fogo, quando levantar fervura junte o arroz. tampe e deixe cozinhar em fogo brando.
- derreta a manteiga e junte o alho e a cebola, deixe corar e junte o salsão, refogue mais um pouco e junte os pimentões, o manjericão, o arroz, os ovos batidos e o requeijão.
- encha as abóboras, pincele a casca com óleo, faça alguns furos com o garfo e leve ao forno moderado por mais ou menos 50 minutos.
- corte em fatias na hora de servir.
- sirva quente.

Fatias de morango

3 ovos
 3 colheres de sopa de água
 1 1/2 xícara de açúcar
 Raspas de 1/2 limão
 3 colheres de sopa de farinha de trigo
 3 colheres de sopa de Maizena
 1 colher de chá de fermento

Bata as gemas com a água, o açúcar e as raspas do limão até formar uma espuma espessa. Junte a farinha de trigo, a Maizena, o fermento, as claras em neve e misture bem. Despeje a massa em forma rasa forrada com papel impermeável engordurado. Forno com temperatura média. No centro do doce, coloque creme de morango e ornamente com glacê branco em volta.

Fatias divinas da mamãe (bolo)

6 ovos
 2 xícaras de açúcar
 1 copo de suco de laranja
 3 xícaras de farinha de trigo
 1 colher de sopa de fermento
 raspa de 1 limão
 recheio
 3 claras em neve
 casca ralada de um limão
 1 lata de creme de leite sem soro
 1 coco ralado (tirar o leite sem água)

Assar o bolo, cortar pelo meio e regar com a metade do leite de coco, uma camada do recheio e metade do coco do qual se retirou o leite. A outra camada, cobre-se do mesmo modo. Levar à geladeira e no dia seguinte cortar as fatias e colocar no centro 1 pedacinho de ameixa ou marmelada.

Feijão tropeiro

- Mirian Mello
- 250 g. de toucinho fresco cortado em cubos pequenos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (sopa) (15g.) de sal
- 1 cebola média (100 g.) picadas
- 1 pimentão verde médio (120 g), sem sementes, picado
- 1 colher (sopa) (5 g.) de salsa picada
- 1 colher (sopa) (5 g.) de cebolinha verde picada
- 5 xícaras (900 g.) de feijão-mulatinho ou feijão-fradinho cozido e escorrido
- 4 xícaras (1 maço) de couve cortada em tiras bem finas
- 1 ½ xícara (240g.) de farinha de mandioca

Modo de preparo

Coloque o toucinho numa panela, leva ao fogo médio e frite até ficar ligeiramente dourado. Com uma escumadeira, tire os torresmos da panela e deixe escorrer sobre papel absorvente.

Coloque o alho amassado, o sal, a cebola, o pimentão, a salsa e a cebolinha na panela com a gordura e cozinhe, sempre em fogo médio, mexendo de vez em quando, por cerca de 5 minutos. Junte o feijão, misture e continue o cozimento por mais alguns minutos. Acrescente a couve e cozinhe rapidamente, só até murchar um pouco. Apague o fogo e junte a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre até formar uma farofa. Acrescente os torresmos, passe para um prato de servir e leve à mesa.

Rendimento: 6 porções

Feijão Bem Acompanhado

- Culinarista: Cecília Bijú

Ingredientes:

- 04 colheres de sopa de azeite
- 01 xícara de chá de abóbora cozida cortada em cubos
- 300 gr de lingüiça calabresa em rodela
- 02 dentes de alho socados
- 01 cebola média picada
- 01 pimentão vermelho picado
- 01 lata de milho escorrido
- 500 gr de feijão carioca já cozido
- ½ xícara de chá de purê de tomates
- farinha de milho para uma leve engrossada
- pimenta malagueta para dar o toque final
- ½ xícara de chá de salsinha picadinha para finalizar

Modo de preparo:

- Aqueça o azeite na panela, refogue rapidamente a abóbora já cozida e reserve mantendo aquecida.
- No mesmo azeite, frite as rodela de lingüiça e reserve mantendo aquecida.
- No mesmo azeite, refogue o alho, a cebola, o pimentão e o milho.
- Coloque o feijão com pouco caldo, junte o purê de tomate e deixe ferver por 03 minutos.
- Só aí adicione a pimenta, a farinha e mexa bem, regule o sal.
- Coloque em uma travessa, distribua as rodela de lingüiça por cima e a abóbora nas laterais e salpique bastante salsinha.

- Sirva acompanhado de uma salada de folhas e arroz bem branquinho e soltinho.

"Não tem caboclo que resista!!!"

Feijão branco à mexicana

- Culinarista: Margarida Nunes Bento

ingredientes:

- 03 colheres sopa de manteiga
- 250 gr de peito de frango cozido e desfiado
- ½ cebola cortada em cubinhos
- 03 dentes de alho picados
- 01 pimentão verde cortado em cubos
- 01 pimentão amarelo cortado em cubos
- 03 colheres de sopa de extrato de tomate
- 03 colheres de sopa de catchup
- 250 gr de feijão branco cozido
- 02 xícaras chá do caldo do cozimento do feijão
- 01 colher sopa de tempero mexicano
- 01 colher de sopa de pimenta vermelha
- sal a gosto
- 04 colheres sopa de cheiro verde

modo de preparo:

- aqueça a manteiga em uma panela, junte o frango e deixe refogar dourando bem. acrescente a cebola, o alho e os pimentões e frite por 5 minutos. acrescente o restante dos ingredientes.
 - e deixe ferver até engrossar o caldo. polvilhe o cheiro verde e sirva.
- rendimento: 06 porções.

Feijão com Dobradinha (EMATER)

Ingredientes:

(Para 10 pessoas)

½ (meio) quilo de feijão (se possível o mais claro).

1 quilo de dobradinha.

200 gramas de carne seca.

3 tomates picadinhos.

1 pimentão picadinho.

1 cebola grande.

6 colheres, de sopa, de gordura.

1 colher, de chá, de pasta de alho.

Sal e temperos verdes a gosto.

Água para colocar de molho e cozinhar a dobradinha, a carne seca e o feijão.

Modo de Fazer

Lavar e colocar de molho em água, de véspera, em vasilhas separadas, a carne seca e o feijão.
Lavar a dobradinha e colocar de molho em fubá com limão, por duas horas.
Em seguida, lavar a dobradinha muito bem.
Picar a dobradinha e a carne seca em tirinhas finas.
Cozinhá-las, com sal, até ficarem bem macias.
Cozinhar o feijão em outra panela.
Refogar na gordura a pasta de alho e um pouco de cebola até dourar.
Acrescentar os tomates e o pimentão e cozinhar um pouco.
Juntar a dobradinha e a carne seca com o caldo e, em seguida, o feijão, deixando cozinhar até engrossar o caldo.
Acrescentar os temperos verdes e o restante da cebola.
Servir quente.

FEIJÃO TROPEIRO

(esta é uma legítima receita mineira, pois foi extraída do livro Fogão de Lenha, de Maria Stella Libanio Christo)

- 1 quilo de feijão preto
- 1 xícara de chá de farinha de mandioca
- 1 quilo de linguiça
- 2 ovos cozidos
- temperos a gosto (cebola, alho, o que quiser)
- 1 quilo de toucinho para torresmos

Cozinhe o feijão (não deixe desmanchar). Deixe escorrer o caldo numa peneira. À parte, picar o toicinho, temperar com sal e fritar os torresmos até ficarem amarelinhos.
Fritar a linguiça numa panela tampada com um pouco de água. Destampar logo que a água secar, para corar.
Em meia xícara da gordura deixada pelos torresmos ao fritar, refogar os temperos e o feijão cozido sem caldo. Adicionar a farinha e os torresmos. Transferir para uma travessa.

Guarnição: Enfeitar o feijão tropeiro com rodela de ovo cozido e contorná-lo com pedaços de linguiça frita. Servir a couve refogada (aproveite a gordura dos torresmos) em uma travessa separada e o arroz branco, assim como molho acebolado.

Feijão Tropeiro II

Cybercook

- 250 gramas de feijão vermelho cozido em água e sal e escorrido
- Um molho de couve picada
- 250 gramas de carne seca cozida e desfiada
- 200 gramas de linguiça de porco frita e cortada em rodela
- 4 ovos
- 8 colheres de sopa de farinha de mandioca
- 8 colheres de sopa de banha

- Uma cebola grande cortada em rodela finas
- 4 dentes de alho
- Sal
- Pimenta do reino

Soque o alho numa tábua e jogue na panela de pedra. Acrescente a banha, mexendo sempre com uma colher de pau. Ponha a cebola, a carne seca e a lingüiça. Deixe fritar por três minutos. Depois, quebre os ovos e, por cima, jogue o sal e a pimenta. Junte a couve e, por fim, acrescente o feijão e a farinha aos poucos. A panela de pedra vai à mesa, para que a comida fique quente por mais tempo.

Esta receita foi dada em um programa da Globo, que tratava da vida dos tropeiros em Minas Gerais.

Dicas: O feijão tropeiro pode ser servido com fatias de lombo assado, arroz branco e torresmo(veja dicas no site).

O feijão vermelho é típico de Minas, mas a receita pode ser preparada com o preto ou mulatinho.

A couve também pode ser refogada, a seu gosto, e servida à parte.

Quem preferir pode usar óleo em vez da banha.

Ingredientes da receita para 4 pessoas

.

FEIJÃO TROPEIRO

Ingredientes da receita para 4 pessoas:

250 gramas de feijão vermelho cozido em água e sal e escorrido

Um molho de couve picada

250 gramas de carne seca cozida e desfiada

200 gramas de lingüiça de porco frita e cortada em rodela

4 ovos

8 colheres de sopa de farinha de mandioca

8 colheres de sopa de banha

Uma cebola grande cortada em rodela finas

4 dentes de alho

Sal

Pimenta do reino

Modo de Fazer:

Soque o alho numa tábua e jogue na panela de pedra.

Acrescente a banha, mexendo sempre com uma colher de pau.

Ponha a cebola, a carne seca e a lingüiça.

Deixe fritar por três minutos.

Depois, quebre os ovos e, por cima, jogue o sal e a pimenta.

Junte a couve e, por fim, acrescente o feijão e a farinha aos poucos.

A panela de pedra vai à mesa, para que a comida fique quente por mais tempo.

O feijão tropeiro pode ser servido com fatias de lombo assado, arroz branco e torresmo(veja dicas no site).
O feijão vermelho é típico de Minas, mas a receita pode ser preparada com o preto ou mulatinho.
A couve também pode ser refogada, a seu gosto, e servida à parte.
Quem preferir pode usar óleo em vez da banha.

Bom Apetite !!!

Feijoada do Rest Dona Lucinha

- Professora e culinária: Elza Nunes - (Restaurante Dona Lucinha)

Ingredientes:

- 01 kg de feijão preto
- 500 gr de carne seca
- 300 gr de costelinha
- 300 gr de orelha e fucinho
- 200 gr de toucinho defumado
- 200 gr de paio defumado
- 200 gr rabinho e pezinho de porco
- 01 concha de gordura de porco
- 02 colheres de sopa de alho picado
- 02 colheres de sopa de cebola picada
- 06 folhas de louro
- ½ copo de suco de laranja
- casca de uma laranja
- ½ copo de pinga
- cheiro verde
- pimenta a gosto (malagueta)
- sal com alho (o necessário)

Modo de preparo:

- 02 dias antes de fazer o prato, coloque os pertences depois de lavados por duas vezes, de molho e vá trocando a água, sempre que possível.
- Um dia antes, escorra os pertences, lave-os bem, cozinhe-os, tendo o cuidado de cozinhar a carne seca separado, sendo 10 minutos na panela de pressão ou 30 minutos na panela comum.
- Escorra e frite todos estes pertences em gordura quente e reserve.
- Em uma panela maior (para o preparo final da feijoada), coloque a gordura de porco, o alho, a cebola, o sal com alho, o louro, os pertences e uma pitada de pimenta malagueta.
- Deixe alourar por uns minutos e despeje o feijão previamente cozido (semi-duro) sobre esta mistura.
- Coloque água aos poucos e deixe cozinhar. Leva em média de 15 a 20 minutos.
- Coloque o suco e a casca de laranja, a pinga. acerte o tempero.
- Coloque o molho de cheiro verde.

Acompanhamentos:

- arroz com alho
- couve

- laranja picada
- molho de feijão ou vinagrete
- limão
- farinha (opcional)
- caipirinha de pinga
- torresmo (opcional)

Fermento em pó da Tina

- 100 grs. de maizena
- 100 grs. de bicarbonato de sódio
- 100 grs. de cremor de tártaro

Peneire juntos 3 vezes

Está pronto

FETTUCCHINE AO MOLHO DE RÚCULA

- 8 pinhões cozidos sem casca
- 4 xícaras de rúcula lavada e picada
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 xícara de azeite extra-virgem
- 1 colher (café) de sal
- 2 dentes de alho
- 150 g de queijo parmesão ralado
- 400 g de fettuccine
- Folhas de rúcula para enfeitar.

Bata no liquidificador o pinhão, a rúcula, a água, o azeite, o sal, o alho e 50 g do queijo. Conzinhe o fettuccine al dente. Despeje o molho sobre o macarrão. Polvilhe com o restante do queijo. Enfeite com folhas de rúcula.

Fettuccine Trastevere

- Convidado: João Dória Jr.

Ingredientes:

- 500 gr de fettuccine
- 200 gr de creme de leite fresco
- 100 gr de catchup
- 50 gr de mostarda líquida
- 01 colher de chá de sal
- azeite de oliva extra virgem
- 100 gr de alcaparras
- 01 cebola picada
- 02 colheres de sopa de manteiga extra
- cubinhos de chester (100 gr) em pequeninos pedaços

Modo de preparo:

- Dourar a cebola picadinha, na caçarola, com manteiga, em fogo brando.
- Adicionar os cubinhos de chester.
- Mexer.
- Cozinhar o macarrão por 10 minutos.

Molho

Modo de preparo:

- Bater no liquidificador o creme de leite, catchup e mostarda com 01 colher de chá de sal.
- Aquecer na caçarola, mexendo com colher de pau.
- Adicionar uma colher de chá de alcaparras, sem o líquido.
- Acrescentar o chester já cozido, em cubinhos.
- Derramar um pouco de azeite de oliva extra virgem sobre o macarrão, logo após a retirada da água.
- Servir o fettucine no prato e acrescentar o molho suavemente sobre a parte superior.
- Adornar com queijo ralado parmesão.
- Servir e desfrutar!!!

Rendimento: 04 pessoas Obs: João Dória Jr aprendeu a receita na prática, quando ele morou em Roma, Itália, no boêmio bairro do Trastevere.

Fetuccine a Pariense

- Fernando Camargo

Ingredientes

- 500 g de fettuccini
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 200 g de presunto
- 1 lata de ervilha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de creme de leite
- molho branco

Modo de preparar

derreta a manteiga em uma frigideira, coloque o frango, o presunto e a ervilha e refogue.

adicione o molho branco e o creme de leite, junte o macarrão , coloque em refratário, cubra com queijo ralado parmesão e leve ao forno para gratinar.

molho branco

- 1 cebola ralada
 - 1 colher de sopa de manteiga
 - 1 colher de sopa de farinha de trigo
 - mais ou menos ½ litro de leite fervido
- derreta a manteiga, frite a cebola , adicione a farinha de trigo e frite. (holks), junte o leite aos poucos até dar o ponto desejado.

Fígado empanado

500 g de fígado de boi cortados em fatias

5 colheres de sopa(cheias) de farinha de rosca
20 folhas de salsa
Farinha de trigo
1 ovo
80 g de margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Lave, enxugue e pique a salsa, e misture bem com a farinha de rosca. À parte, bata um pouco o ovo com o sal e a pimenta-do-reino. Enfarinhe, com a farinha de trigo, as fatias do fígado, passe no ovo e, após escorrer, passe na mistura de farinha de rosca e salsa, comprimindo um pouco com a mão para que fiquem bem empanadas. Numa frigideira grande, derreta a manteiga e, quando começar a ficar espumante, disponha o fígado e frite de um lado e do outro, em fogo médio, por 5 a 6 minutos. Escorra as fatias sobre papel absorvente e sirva com a fritada de batata e cebola.

Figos em Conserva

Cybercook

- 24 figos maduros, mas ainda firmes
- meia de xícara de chá de mel
- 01 xícara de chá de vinho tinto de boa qualidade
- meia xícara de chá de suco de limão
- 01 lasca de canela
- 03 cravos

Junte todos os ingredientes numa panela de fundo anti-aderente. Leve ao fogo forte. Logo que começar a abrir fervura, reduza o fogo e cozinhe durante 05 minutos em fogo bem baixo. Coloque os figos e cozinhe no fogo baixo durante 12 minutos. Se possível, coloque uma placa de amianto entre o fogo e a panela. O líquido deve chegar a tremer e nunca borbulhar. Vá vigiando a panela, os figos devem ser mantidos inteiros, apague o fogo caso eles fiquem moles demais. Retire do fogo e deixe esfriar totalmente. Utilize uma escumadeira para transferir os figos da panela para o prato que vai à mesa (com todo cuidado possível). Retorne a calda ao fogo e reduza até sobrar apenas 1/3 do volume. Espalhe sobre os figos e sirva.

Filé a parisiense

- Géssio da Silva

Ingredientes

- 01 kg. de filé
 - 100 g. de requeijão
 - 100 g. de manteiga
 - Sal a gosto
 - Alecrim, orégano, manjerição a gosto
 - 10 g. de fondor ou caldo de carne granulado
- ##### Guarnição
- 300 g. de batata palha
 - 1 lata de ervilhas grandes
 - 100 g. de cogumelo
 - 100 g. de presunto em juliana ou peito de peru

Modo de fazer

1. Cortar os filés, bater levemente, temperá-lo com fondor, sal, aromáticos, descansar por 30 minutos.
2. Saltear os filés na manteiga
3. Cobrir os files com requeijão e gratiná-lo
4. Preparar a guarnição, puxar na manteiga o presunto em juliana, o cogumelo e salsão, ervilhas e por último as batatas.
5. Colocar a guarnição ao lado do filé. Pode servi-lo.

Filé a parmegiana no microondas

- Evelin Duarte

Ingredientes:

- ½ kilo de filé mignon em bifes
- Sal, limão e alho a gosto
- 5 colheres de sopa de farinha de rosca
- 5 colheres de sopa de queijo parmesão
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 lata de molho pronto
- 150 gr. de mussarela

Modo de preparar

Tempere os filés com sal, limão e alho. deixe tomar gosto por 30 minutos. Passe na mistura de farinha de rosca com queijo. Coloque os bifes no refratário. Polvilhe com orégano e espalhe na margarina. Leve ao microondas por 12 a 15 minutos na potência média. Aqueça o molho por 5 minutos e coloque sobre os bifes. Espalhe, por último a mussarela. Leve ao microondas por 2 a 3 minutos na potência alta.

Opções: filé de frango no lugar do filé mignon corn flakes processado no lugar da farinha de rosca.

Filé a parmegiana

- Evelin Duarte

Ingredientes

- ½ k de filé mignon em bifes
- Sal, limão e alho a gosto
- 5 colheres de sopa de farinha de rosca
- 5 colheres de sopa de queijo parmesão
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 lata de molho pronto
- 150 g de mussarela

Modo de preparar

Tempere os filés com sal, limão e alho. Deixe tomar gosto por meia hora. Passe na farinha de rosca com queijo. Coloque os bifes em uma refratário polvilhe orégano e espalhe margarina. Leve ao microondas por 12 a 15 minutos em potência média. Aqueça o molho por 5 minutos e coloque sobre os bifes. Por último coloque a mussarela e leve ao microondas por mais 2 a 3 minutos em potência alta.

Opções:

- o filé mignon pode ser substituído por filés de frango
- a farinha de rosca pode ser substituída por corn flaks processado

Filé á ponte nova

- Chefe de cozinha: Géssio da Silva

ingredientes:

- 300 gr de filé mignon ou contra filé
- 100 gr de manteiga
- 01 dose de vermouth
- 50 ml de mostarda
- 20 ml de molho inglês
- 50 gr de farinha de trigo
- sal a gosto
- 400 gr de batatas graúdas
- 200 ml de óleo
- 200 gr de ervilhas secas
- 50 gr de bacon
- 100 ml de leite
- 50 ml de creme de leite
- 02 dentes de alho
- 01 galho de manjericão

modo de preparo:

- temperar o filé com sal, alho e manjericão. reservá-lo.
- descascar e cortar as batatas em bastonetes.
- saltear os filés na manteiga, cozinhar as ervilhas com água e sal.
- fazer o molho mostarda com farinha de trigo, vermouth, mostarda, leite e o creme de leite.
- fritar as batatas, refogar as ervilhas secas com bacon.
- montar o prato.

Filé à Provençal

1,2 kg de filé mignon

1/3 de xícara de mostarda

½ xícara de manteiga derretida

4 dentes de alho espremidos

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer:

Coloque o filé numa assadeira e tempere com sal e pimenta. Misture a mostarda com a manteiga e o alho e espalhe sobre a carne. Leve ao forno quente (250°), preaquecido, por 20 minutos. Vire e asse por mais 20 minutos. Acrescente um pouco de água à assadeira, enquanto a carne assa, para evitar que queime.

FILE À SAKURA

Ingredientes

- 1 peça de filé mignon
- 150 ml de SAKURA (1 molheira)
- 3 colheres de óleo

Figura A

Modo de Preparo

Limpe toda a peça do filé, eliminando a capa e a gordura existente. Corte a carne em 4 partes, no sentido do comprimento.(fig A) Separe cada uma das partes e corte-as em tiras bem finas no sentido da largura. Coloque tudo numa travessa, acrescente o SAKURA e as três colheres de óleo. Deixe descansar na geladeira por 30 minutos. Utilize, de preferência, uma churrasqueira tipo oriental e coloque os filézinhos para grelhar.

Filé ao funghi e queijo ementhal

- 08 escalopes de filé mignon
- 150 gramas de funghi misto
- 150 gramas de queijo ementhal ralado
- 10 fatias finas de queijo ementhal
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho amassado
- 1 colher de chá de ervas finas aromáticas
- 2 copos de vinho branco seco (400 ml)
- 1 copo de molho branco (200 ml)
- 1 copo de caldo de carne (200 ml)
- 5 colheres de sopa de manteiga
- 4 folhas de sálvia
- farinha de trigo para empanar
- sal e pimenta do reino a gosto

Em uma tábua de carnes, bata os filés com um martelo até ficarem bem finos. Tempere com sal e pimenta. Em uma frigideira, refogue a cebola, o alho, as ervas finas aromáticas, o sal e a pimenta. Adicione o funghi, mexa por 2 minutos e junte 1 copo de vinho branco seco. Deixe reduzir um pouco e acrescente o molho branco. Misture bem, adicione o queijo ementhal ralado e mexa em fogo baixo. Sobre cada filé coloque 1 fatia de queijo ementhal, o recheio frio, cubra com outra fatia de queijo e feche com outra fatia de filé.

Bata com o martelo em volta do recheio e apare as pontas com uma faca, para que fiquem no formato de retângulo. Enfarinhe de ambos os lados e retire o excesso de farinha.

Em uma frigideira com manteiga, óleo e as folhas de sálvia leve os filés montados para fritar, deixando formar uma crosta. Só então vire para dourar o outro lado.

Tire a gordura da frigideira e adicione o outro copo de vinho branco. Deixe reduzir por 2 minutos e retire os filés.

Acrescente 1 colher de sopa de manteiga na frigideira, deixe engrossar e coloque um pouco de caldo de carne. Coe o molho e sirva sobre os filés.

DICAS: Quando estiver fritando os filés, não mexa para que não abram. Na falta de funghi misto, substitua por champignons e shitake. Sirva acompanhado de purê de mandioquinha:

Bata 1 quilo de mandioquinhas cozidas com 5 colheres de sopa de manteiga, 3 colheres de sopa de parmesão ralado e leite até dar o ponto.

Filé de Frango Empanado

Ingredientes

10 filés de frango (cerca de 900 gr)

sal e pimenta-do-reino a gosto

½ xícara (chá) de maisena

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 ovo

¼ de xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

Modo de Preparo

Tempere os filés com o sal, a pimenta e o alho. Reserve.

Misture a farinha de trigo com a maisena, o fermento e o sal. Adicione o ovo, o óleo eo leite. Misture até ficar bem homogêneo. Passe os filés de frango na massa, cobrindo bem. Frite em bastante óleo, não muito quente. Mantenha o fogo baixo e deixe até dourar bem dos dois lados. Escorra sobre papel absorvente e sirva quente.

<http://www.mednet.com.br/users/carriconde/culina.htm>

Feijão Miúdo

Deixa-se o feijão, bem escolhido, de molho na véspera. Agora vamos aos ingredientes: os ingredientes quantidades proporcionais a panelada, e o entrevero propriamente dito. Na véspera, quando a boca da noite cantar através da voz dos grilos e dos sapos, serenando as estrelas, e a lua vier bisbilhotar pelas frestas do rancho, faça um contracanto de faca carneadeira assobiando no brincar com a chaira. No altar da mesa limpa, os salgados esperam a imolação. Dose bem as quantidades, porque, aqui, quase todos se entropilham. Um pouco de cada um; do contrario não ha panela que agüente.. Com água, uma vasilha grandota. Comece o ritual sagrado, cortando as vitimas e jogando na água. Toucinho: corte em

pedaços pequenos, no máximo uma polegada. Costelas: separe-as uma a uma (dele lá, o chanchó). Orelhas (as do porco, não as suas): divida-as em três ou quatro partes. Pele: em, com uma polegada de largura por um dedo ou menos de comprimento (cuidado com a sua, se não é firme na faca, pois pode ir com dedo e tudo). Patas (as do cevado, não a esposa do pato): divida-as em duas, ao correr do garrão. Charque (de ovelha ou de boi): em pedaços maiores, duas polegadas e meia, mais ou menos. Lingüiça: da mesma maneira que o charque. Agora lave bem e deixe de molho; se necessário, durante a noite, mude a água uma ou varias vezes para que as carnes não salgüem o feijão. Golpeie uns tragos de canha, enrole um cigarrão de palha e fumo bueno. Espiche o lombo na cama e. tragando de todo o bofe, aguarde a dormideira com sonhos de pança cheia. No outro dia, cedito, panela e feijão no fogo com bastante água. Não esqueça da pitada de açúcar para quebrar amargores. Ponha junto o que é mais demorado para cozinhar: toucinho, charque, patas, orelhas e peles. Sapeque bem picadinha e alho esmagado. Enquanto ferve, descasque umas batatas inglesas e corte em quadrados pequenos. Idem com abobrinha verde (ou mais de uma, se a panelada for grande), mas em pedaços maiores, porque é muito tenra e se desmancha fácil. Deixe os pedaços mergulhados na água para não escurecerem. Agora, ponha a gordura em quantidade adequada, levando em conta o graxeado que foi com o toucinho e os outros salgados. De uma dentada nas carnes da panela. Se já estiverem se entregando, coloque as costelas, a lingüiça e a batata inglesa, ao mesmo tempo que uns galhinhos de manjerona e folhas de louro. E deixe ferver, ficando de orelha em pé e olfato em riste. De vez em que de uma bombeada para controlar a água e provar o sal. Quando estiver quase pronto, deite a abobrinha verde e não se descuide. Quando esta estiver cozida, pode prender o grito para os convidados e servir. Vai ser um deus nos acuda! se sobrar alguma coisa é porque estão mau de bucho. Caso contrario, abandone a arte culinária, porque Feijão Miúdo, feito na lei, é tão gostoso que nunca sobra. Cumpre esclarecer que este é um prato especial e não e servido com freqüência na mesa de campanha.

Filé de linguado ao gratin de kani

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

ingredientes:

- 04 filés de linguado
- sal e pimenta para temperar
- 06 unidades de kani
- 01 cebola picada
- 02 dentes de alho
- 01 colher de chá de massa de tomate
- 02 tomates picados sem pele e sem semente
- 01 colher de sopa de pimentão verde picado
- 01 colher de café de coentro picado
- 02 colheres de sopa de leite de coco desnatado
- 01 fatia de pão integral
- ½ xícara de chá de leite desnatado
- 01 colher de sopa de requeijão light
- 01 colher de sopa de salsinha picada
- 01 colher de sopa de cebolinha picada
- 01 colher de sopa de queijo ralado

- 01 colher de sopa de farinha de pão integral
 - 01 colher de sopa de azeite de oliva
- modo de preparo:
- em uma panela refogar o azeite com alho e cebola e acrescentar o kani em seguida.
 - colocar o pimentão picado, uma colher de chá de massa de tomate e os 2 tomates picados sem pele e sem semente. deixar refogar.
 - em um prato colocar a fatia de pão integral e deixar hidratar com o leite de coco e leite desnatado
 - amassar com o garfo (vai ficar como um mingau).
 - acrescentar esta mistura ao refogado, por fim o requeijão, salsinha, cebolinha e o coentro.
 - em seguida arrumar os filés de linguado, temperados com sal e pimenta e colocar o creme por cima. polvilhar o queijo com a farinha de pão integral.
 - levar ao forno médio por 20 minutos
 - acompanhar com salada
 - caloria por filé: 156 cal.

Filé de Peixe a Andaluza

- Laka Brandão
- 6 filés de badejo ou o de sua preferência
- Sal a gosto
- Caldo de limão
- 1 colher de sopa de mostarda
- 2 ovos
- Farinha de trigo para empanar
- Óleo para fritar
- 5 maçãs ácidas
- Manteiga para untar
- Açúcar para polvilhar
- ½ k d camarões médios
- Sal e limão para temperar
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de cebola ralada
- 2 colheres de sopa de catchup
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 caixa de requeijão cremoso

Modo de preparo

Faça uma pasta com o sal, o limão e mostarda e tempere os filés, deixando-os no tempero por 1 hora. Passe cada um na farinha de trigo e nos ovos batidos e frite-os. Reserve conservando-os quentes. Corte as maçãs com a casca na espessura de 1 cm. Arrume-as numa assadeira bem untada com manteiga, polvilhando-as ligeiramente com açúcar. Leve ao forno quente por 10 minutos.

Creme de camarões

Tempere os camarões com sal e limão. Leve uma panela ao fogo com o óleo e refogue as cebolas. Junte o catchup deixando formar um molinho. Adicione então os camarões e deixe até que fiquem macios (mais ou menos 5 minutos). Dissolva a farinha de trigo no creme de leite e incorpore aos camarões. Misture o requeijão cremoso aos poucos, mexendo sempre até obter consistência de um creme. Arrume os filés em um prato, coloque por

cima as rodela de maçã sobre estas e um pouco do creme de camarões.
Decore a gosto e sirva acompanhado de arroz e legumes.

Filé de peixe ao parmesão

Serve: 3 a 4 pessoas

Calorias: 340 por porção

Tempo Total de preparo

15 minutos para preparar

10 a 12 minutos no microondas

Ingredientes

600g de filé de peixe temperado com limão e pimenta do reino(opcional)

6 colheres (chá) de maionese light misturada com 1 colher (sopa) de
cebola

ralada

4 colheres (sopa) de queijo parmesão misturado com 1 colher (chá) de
páprica

Modo de fazer

Passe o filé na maionese e no parmesão até que absorva bem.

Arrume o filé numa forma refratária e leve ao forno microondas por 10 a
12 minutos na potência máxima.

Como congelar

Congele em pote plástico ou refratário com tampa.

Como descongelar

Descongele em refratário por 10 minutos ou mais na potência média.

Filé de Peixe com Creme de Parmesão

- Chefe de Cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 800 gr de filé de peixe

- suco de 01 limão

- sal e pimenta

- 150 gr de manteiga

- 300 gr de parmesão ralado

- 500 ml de leite

- 01 colher de sobremesa de maisena

- 250 ml de creme de leite fresco

- 01 cebola ralada

- 01 pacote de espinafre congelado ou 02 maços de espinafre fresco

Modo de Preparo:

- Coloque o espinafre para cozinhar em panela tampada sem água no caso de
preferir espinafre seco.

- Tempere os filés com limão, pouco sal e pimenta e deixe descansar 05 minutos.
- Prepare o molho assim: Coloque em uma panela uma colher cheia de manteiga, deixe derreter e nela frite a cebola ralada.
- Coloque o leite (menos 01 xícara de café) e deixe ferver.
- Misture a maisena na xícara de leite reservada dissolvendo bem.
- Engrosse o leite juntando bem aos poucos a maisena dissolvida mexendo sem parar.
- Misture o creme de leite e deixe ferver por 03 minutos.
- Reserve.
- Derreta o restante da manteiga, faça com os filés como milanesa, passando na manteiga derretida e no queijo ralado.
- Forre um pirex untado com metade do espinafre, coloque sobre ele alguns filés "empanados" cubra com o molho e repita a operação terminando com o molho.
- Polvilhe queijo ralado e leve ao forno por 20 minutos.

Filé de Peixe com Molho Tártaro Cybercook

- 6 filés de pescada, grandes
- tempero a gosto (alho, sal, limão, etc)
- sal
- pimenta do reino
- 1 ovo
- 2 claras
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- óleo para fritura

Molho :

- 1 ½ colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de água quente
- ½ lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de queijo provolone ralado
- sal a gosto

Tempere bem os filés e deixe tomar gosto por 30 minutos. Bata juntos o ovo e as claras, junte aos poucos, a farinha e o sal; passe os filés de pescada por esta massa e frite-os em óleo não muito quente, dourando nos dois lados; sirva acompanhado de molho.

Molho:

Doure a farinha na manteiga, junte aos poucos a água mexendo rapidamente para não formar grumos. À parte misture os outros ingredientes do molho e junte as 2 misturas, deixando aquecer bem

Rendimento: 6 porções

Filé de pescada a nouvelle

- Cecília Bijú

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho socado
- 200 g de cebola cortada
- $\frac{1}{4}$ xícara de vinho branco, seco
- Sal à gosto
- 8 filés de pescada branca
- 8 fatias de queijo provolone
- 2 cenouras médias raladas no ralho grosso

Modo de preparo

Aqueça o azeite, refogue o alho e a cebola até murcharem, retire com escumadeira e bata no mix junto com vinho e sal, reserve. Enrole cada filé com a fatia de provolone, com rocambole, disponha-os lado a lado num refratário untado com azeite. Regue com o purê de cebola, cubra, leve ao forno por 10'. Enquanto isso refogue no azeite que sobrou dos temperos a cenoura até que murche e disponha nas laterais do refratário dos filés. Sirva com arroz branco e salada de folhas.

Filé mignon ao molho cream cheese

- Jurandyr Afonso

Ingredientes

- 1 kg. de filé mignon
- 80 g. de manteiga
- Sal e temperos a gosto

Modo de preparar

Frite o filé mignon já cortado na manteiga e temperando na hora e reserve.

Molho especial

- $\frac{1}{2}$ copo de vinho branco seco
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 caixa de cream cheese
- 100 g. de nozes picados
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de queijo ralado
- Paprica
- Orégano
- Salsicha

Modo de preparar

Na mesma frigideira coloque o vinho, e depois o restante dos ingredientes.

Acompanhamentos

Fundo de alcachofra e legumes no vapor.

File Mignon ao Vinho

Ingredientes

2 kg. de filé

4 xícaras de vinho tinto
4 colheres (sopa) de manteiga
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Tempere o filé com sal e pimenta, deixando-o mergulhado no vinho mais ou menos ½ hora. Esprema-o, cubra com manteiga nos 2 lados e leve ao forno.

Asse

em forno médio mais ou menos 40 minutos.

Molho

Ingredientes

1 cebola
1 porção de salsinha
1 colher (chá) molho inglês
1 colher (sopa) manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara de caldo de carne.

Modo de Preparo

Passe no liquidificador a cebola e a salsinha. Refogue na manteiga.

Acrescente os

demais ingredientes e um pouco de vinho na carne, deixe no fogo para engrossar.

Cubra o filé já decorado com um pouco do molho e o restante servir na molheira.

Obs: Sugestões para a decoração: alface, salsinha picada, milho, ervilha, aspargos, pêssego, cereja, ameixa preta.

Filé mignon com molho de tomate e azeitonas pretas

- Glenys Silvestre
- 1 peça de filé mignon de 1 kg meio
- 1 copo de vinho tinto
- 2 cebolas picadas
- 5 dentes de alho picados
- 1 xícara de chá de salsa e cebolinha
- ½ xícara de chá de alecrim
- 1 colher de sopa de ervas secas
- 1 xícara de chá de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de mayzena
- 1 xícara de chá de óleo de milho
- Pouco sal e pimenta
- 1 xícara de chá de azeitonas pretas sem caroços
- 1 xícara de tomate seco

Modo de preparo

Faça uma marinada com o vinho, cebola, alho, ervas frescas e secas, azeite, sal e pimenta

Deixe a carne nesse tempero por no mínimo 3 horas.

Retire a carne da marinada, limpando-a de todos os temperos. Enxugue com papel absorvente. Frite a carne de todos os lados, dourando-a por igual em 1 xícara de óleo de milho.

Retire a carne da panela e desfaça-se do óleo.

Na mesma panela, coloque a marinada e deixe engrossar.
Volte a carne à panela e deixe cozinhar 15 minutos.

Filé mignon na mostarda Cybercook

- uma peça de filé mignon
- Sal
- alcaparras
- mostarda
- azeite

Fritar a peça inteira temperada com sal até dourar bem. Misturar meio vidro de alcaparras amassadas com 5 colheres de mostarda e 5 colheres de azeite e colocar na carne após fritar. Mexer bem. Salpicar por cima com queijo parmesão ralado grosso. Cortar em fatias finas e servir com arroz branco e salada verde.

Filé mignon recheado com molho de queijo

- Culinarista: Palmira Onofre
- ingredientes: (file)
- 02 kg de file mignon limpo
- 02 dentes de alho amassados
- 01 xícara de chá de caldo de laranja ou abacaxi
- 01 tablete de caldo de carne
- sal e pimenta a gosto
- ingredientes: (recheio)
- 04 fatias de presunto
- 04 fatias de bacon
- ½ xícara de chá de ervas passas branca
- ½ xícara de chá de azeitonas verdes picadas
- 01 maçã verde ralada
- ½ xícara de chá de cebola ralada
- sal a gosto

modo de preparo:

- abra o filé ao meio, tempere com os temperos deixando descansar por 10 minutos.
- coloque as fatias de presunto, de bacon e os outros ingredientes. dobre o filé, enrole o filé e feche com palito de dente ou barbante.
- coloque em uma assadeira e coloque o restante do tempero por cima do filé. cubra com papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos à temperatura de 200°C.
- retire o papel alumínio e deixe mais 15 minutos para dourar, retire do forno e coloque o molho.

molho de queijo: (ingredientes)

- ½ litro de leite
- 01 colher de sopa de margarina
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 150 gr de queijo parmesão ralado

- sal e pimenta a gosto

modo de preparo:

- leve a manteiga e a farinha em uma panela, acrescente o leite aos poucos e vá mexendo até formar um creme.
- retire a panela do fogo, acrescente o queijo ralado, a pimenta e o sal.
- mexa e estará pronto para servir.

Filé na Mostarda

1 peça de filé mingon

3 colheres de sopa de mostarda (boa qualidade)

3 dentes de alhos socados

1 colher de café de pimenta de reino

1 colher de sopa de molho inglês

sal

manteiga

2 cálices de vinho tinto

MODO DE FAZER

tempere o filé com o alho, sal, pimenta do reino, molho inglês e por último a mostarda, deixe por 1 hora neste tempero, lambuzando bem o filé. acrescente o vinho e deixe por mais uma hora.

aqueça 2 colheres de sopa de manteiga em panela de fundo largo, acrescente antes uma colherzinha de sopa de óleo para não queimar a manteiga. Escorra o filé do tempero, não jogue este molhinho que sobrou fora, frite o filé na manteiga, o tempo suficiente para que doure por fora e fique rosa por dentro. Acrescente a mistura que ficou na bacia. prove o sal se necessário acrescente mais um pouquinho. acrescente 1 taça de água e engrosse com um pouco de maizena e água. Faça um molho ralo se desejar acrescente lâminas de champinhon à esse molho. Corte o filé em fatias e sirva este molho quente por cima do filé.

bom apetite!

Filet de avestruz com juliene de legumes e molho

- Chef de cozinha: Deff Haupt

ingredientes:

- 180 g de avestruz
- 20 g de juliana de cenouras
- 20 g de juliana de alho poró
- 1 batata cortada em tiras bem finas
- 10 g de manteiga
- sal
- pimenta

molho

- 5 g de coentro em grão
- 20 ml de caldo de pato
- folhas de alecrim e tomilho
- sal
- pimenta

modo de preparo

rosti de batata

- em uma pequena frigideira colocar a batata já cortadas em fatias finas, esperar dourar os dois lados e retire colocando-a sobre um guardanapo.

molho agri-doce.

- coloque na panela o coentro, o mel e as ervas. deixe ferver, acrescente o vinagre espere 2 minutos e coloque o caldo, passe tudo em uma peneira e deixe reduzir pela metade.

montagem

- grelhar o filet até o ponto desejado e a parte, em uma pequena panela com manteiga fritar os legumes por apenas 1 minuto. em um prato colocar ao centro os legumes e o filet, sobre o filet a batata e contornar com o molho.

Filhó

- 70 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 20 ovos
- Sumo de uma laranja
- Meio litro de azeite
- Farinha de trigo

Num alguidar de barro vidrado amassam-se setenta gramas de açúcar, cem gramas de manteiga derretida, vinte ovos inteiros e o sumo de uma laranja; Depois de tudo bem ligado vai-se juntando farinha de trigo a pouco e pouco até ficar um creme não muito espesso, deixando repousar por meia hora. Num tacho põem-se a ferver meio litro de azeite muito fino e, em estando a ferver, mergulha-se nele, para aquecer, uma forma, das especiais, para filhó. Depois de quente, mergulha-se na massa, não até acima, mas meio centímetro abaixo da parte superior da forma, mergulhando-a em seguida no azeite a ferver, sacudindo-a para cair a filhó no azeite, onde fica até estar bem loura de todos os lados. Tiradas as filhós da fritura, põem-se a escorrer, passando-as por calda de açúcar, como se indica para os coscorões, e servindo-se polvilhadas com canela.

Filhote Light à moda doTio Tonho

- 1/2 quilo de filé de filhote temperado com sal e pimenta do reino

- 1 cebola picada
- 1/2 pimentão picado
- coentro fresco picadinho
- 2 cenouras médias raladas
- 1 xícara de ervilhas congeladas
- 1/2 colher de sopa de azeite

Numa frigideira com tampa, refogue a cebola e o pimentão no azeite e junte o coentro.

Diminua o fogo e arrume sobre o refogado os filés já temperados.

Espalhe sobre o peixe as cenouras raladas e as ervilhas. Tampe a frigideira e deixe cozinhas em fogo baixo até o peixe soltar lascas.

Servir com arroz ou com salada verde.

Baixíssimo colesterol!

Fios de ovos

Isamara Cernelóz Amâncio

Ingredientes

- 1 ½ k de açúcar
- 1 litro de água
- 24 gemas peneiradas
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 1 colher de chá de cravo

Modo de preparo

1. Misture a água e o açúcar e leve ao fogo até o ponto de fio fraco.

Adicione os cravos e faça os fios de ovos.

2. Misture as gemas com a essência de baunilha e peneire 2 vezes as gemas e faça os fios de ovos.

Fios de Ovos

- Culinarista: Álvaro Rodrigues

Ingredientes:

- 750 gr de açúcar refinado
- 01 litro de água
- 36 gemas passadas pela peneira
- 01 colher sopa de essência de baunilha
- 01 colher sobremesa de essência de rum
- água gelada (o suficiente)

Modo de preparo:

- Coloque numa panela a água e o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até obter uma calda em ponto de pérola enquanto isso, passe as gemas pela peneira e coloque-as em caneco próprio e reserve.

- Atingindo o ponto exato da calda, faça movimentos circulares com o funil, deixando que as gemas vão formando fios na calda.

- Ao terminar, destempere com água gelada, junte 1 colher sopa de essência de baunilha e junte os fios de ovos ainda mornos.

- Deixe calda pelo menos 2 horas.

- Escorra e sirva.

Flan de chocolate

Dissolva 1 envelope de gelatina em pó sem sabor, conforme indicações da embalagem. Misture 3 tabletes picados de chocolate superior meio amargo Nestlé com 1 xícara de chá de água e leve ao fogo em banho-maria para derreter. Coloque numa tigela 1 lata de leite condensado e a mesma medida de água, junte o chocolate derretido, a gelatina e 1 colher de chá de raspa de laranja e misture bem. Despeje em forma para pudim molhada ou em taças individuais e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Sirva porções do flan acompanhadas do molho inglês.

Molho inglês

Bata bem 2 gemas com 1 lata de leite condensado. Acrescente a mesma medida de leite e 2 colheres de chá de baunilha, misturando bem. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até adquirir consistência (aproximadamente 15 minutos).

Flan de iogurte com maracujá Cybercook

Flan:

- 2 envelopes de gelatina sem sabor
- 2 potes de iogurte natural
- 1 xícara de suco de maracujá
- 1 xícara de açúcar.

Bata no liquidificador todos os ingredientes do flan menos a gelatina que você terá de juntar 1/2 xícara de água e levar em banho-maria até derreter, só então depois de derretida a gelatina juntar o flan e bater novamente e colocar numa forma com furo e deixe endurecer na geladeira.

Calda:

- 1/2 xícara de suco de maracujá,
- 1 xícara de açúcar,
- 1/2 colher de (sopa) de amido de milho.

Misture tudo e dissolva em 1 xícara de água e leve ao fogo até engrossar. Por fim jogue esta calda em cima do flan. Você pode substituir o maracujá por 2 polpas de manga, morango ou suco de laranja.

Flan de Tomates com Molho Colorido - Cheff de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 01 xícara de café de azeite
- 03 dentes de alho
- 750 gr de tomates maduros
- 02 pimentões vermelhos
- 02 ovos
- 03 gemas
- 01 xícara de chá de folha de manjerição
- sal e pimenta

Modo de preparo:

- Retire a pele e sementes dos tomates, asse os pimentões, retire a pele e as sementes.
- Coloque em uma panela o azeite e frite o alho picado.
- Quando dourar, junte os tomates e pimentões e deixe cozinhar mais ou menos 15 minutos ou até que a água que verter esteja quase seca. Acrescente as folhas de manjerição.
- Passe pelo processador de alimentos, junte sal e pimenta e deixe esfriar.
- Junte então as gemas e os ovos e bata com um batedor - (chicote).
- Unte uma forma em anel, coloque a mistura de tomates e leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média por mais ou menos 25 minutos.
- Desenforme enquanto morno, e cubra com o seguinte molho.

Molho colorido

Ingredientes :

- 100 gr de azeitonas verdes sem caroços
- 100 gr de azeitonas pretas sem caroços
- 01 colher de sopa de alcaparras
- 50 gr de tomate seco
- 300 gr de tomates frescos picados e sem sementes picados
- 01 xícara de café de azeite
- 03 dentes de alho picados
- sal
- 01 colher de sopa de cebolinha
- 100 gr de mussarela de búfala em dadinhos
- 01 xícara de chá de rúcula picada
- 02 colheres de sopa de queijo ralado

Modo de preparo:

- Frite o alho no azeite até corar.
 - Junte o tomate fresco e frite por um minuto.
 - Adicione sal e pimenta. Junte os demais ingredientes menos a rúcula, a mussarela e o queijo ralado.
 - Deixe cozinhar por 03 minutos.
 - Misture a rúcula com a mussarela, sal e o parmesão.
 - Reserve.
 - Cubra o flan com o molho quente e Salpique a rúcula misturada.
- Esta receita é suficiente para 06 pessoas.

Foccacia Assada de Batatas
Cybercook

Ingredientes:

- 50 g de fermento para pão
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 xícara de chá de leite morno
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 ovo inteiro
- 400 g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 500 g de farinha de trigo especial aproximadamente

Em uma tigela grande dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e bata a massa na batedeira (com batedores de massa pesada) até que esteja lisa e homogênea.

Imediatamente coloque a massa em assadeira própria para foccacias de forno e deixe-a crescer até a borda.

Quando a massa estiver bem crescida, fure-a com dedos e aplique nestas cavidades o recheio.

Leve ao forno a 200°C.

Recheio:

- 500 g de tomates sem sementes e com a pele picado em cubinhos
- 2 cebolas médias picadinhas
- 8 dentes de alho socados
- 60 g de aliche no óleo escorrido
- 1 colher de sopa de orégano, sal, pimenta e temperos a gosto

Tempere os tomates e deixe repousar por 30 minutos. Em seguida, passe-os pela peneira e junte as cebolas, o alho e o aliche, temperando a gosto. Empregue sobre a massa, salpique a cobertura e leve ao forno.

Cobertura:

- 1 xícara de chá de parmesão ralado

Fofinhos de cebola

(aperitivo) - culinária: cecília biju

ingredientes:

- 01 cebola média (200 gr) cortada em 04 pedaços
- 100 gr de margarina
- 50 gr de parmesão ralado
- ½ xícara de chá de óleo
- 01 xícara de chá de leite
- 01 ovo
- 01 colher de chá de sal
- 03 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 xícara de chá de flocos de milho
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 150 gr de provolone em cubos

modo de preparo:

bata no liquidificador a cebola, margarina, óleo, leite, ovo e sal.

enquanto isso misture em uma tigela funda os farináceos com o fermento.

despeje o creme e sove até obter massa macia, corte em pedaços, modele bolinhas, recheie com queijo e leve para assar em forno pré-aquecido à

200°C por 20 minutos.

*gele a cerveja, muito samba e bom divertimento.

Foie Gras de Pato com Molho de Jabuticaba

- Cheff de Cozinha: Lenys Silvestre

Ingredientes:

- 01 fígado de pato mais ou menos 500 gr
- sal e pimenta misturados
- 02 pêras
- 01 colher de açúcar
- 02 colheres de sopa de água
- 01 xícara de caldo de frango
- 01 colher de sobremesa de gelatina em pó sem sabor
- 01 colher de manteiga
- 01 xícara de rúcula
- 01 xícara de agrião
- 01 xícara de endives
- 01 xícara de radicchio
- 01 cálice de vinho do porto

Modo de Preparo:

- Lave e seque bem as folhas.
- Reserve.
- Descasque, fatie e cozinhe por 5 minutos as pêras com água e açúcar.
- Deixe esfriar.
- Misture o caldo com a gelatina e leve à geladeira.
- Frite as fatias de pêra em manteiga derretida e reserve no quente.
- Em uma frigideira anti-aderente, coloque as fatias de fígado, duas a duas, e frite rapidamente dos 2 lados, mexendo apenas uma vez.
- Regue com vinho do porto e coloque sal e pimenta.
- Reserve no quente.
- Corte a gelatina em cubinhos minúsculos.

Montagem do Prato:

- Faça uma coroa com as folhas misturadas em volta de um prato de mesa.
- No centro do prato, coloque a gelatina muito bem picada.
- Sobre ela, coloque as fatias de pêra, sobre as pêras, as fatias de "foie gras" mornas.
- Regue tudo com o molho de jabuticaba.

Ingredientes

Molho de Jabuticaba:

- 500 gr de jabuticaba
- 80 gr de açúcar
- ½ litro de água
- 01 colher de café de alecrim
- 01 colher de café de tomilho
- ½ xícara de vinagre
- 02 dentes de alho
- sal e pimenta
- 100 gr de manteiga

Modo de Preparo:

- Lave as jabuticabas e retire os caroços.
- Amasse bem com um socador.
- Em uma panela, misture água, jabuticaba, ervas, pimenta e vinagre.
- Deixe ferver até reduzir ao meio.

- Coe, volte ao fogo baixo e vá colocando a manteiga em pequenas porções.
- Deixe esfriar e sirva.

Folar Português ou Pão Recheado

- Culinarista: Margarida Nunes Bento

Ingredientes:

- 50 gr de fermento biológico
- 01 colher de sopa de açúcar
- ½ xícara de café de azeite
- 04 ovos inteiros
- 01 colher de sobremesa de sal
- 01 xícara de chá de água morna
- ½ kg de farinha de trigo, aproximadamente

Modo de preparo:

- Desmanche o fermento com o açúcar, junte o azeite, os ovos, o sal e a água morna.
- Vá juntando a farinha de trigo aos poucos até ficar uma massa macia e que não grude nas mãos.
- Deixe descansar 30 minutos, abra a massa em forma retangular, espalhe o recheio enrole como um retângulo.
- Corte em três partes e depois cada parte em duas partes.
- Monte cada folar com três pedaços e coloque em forma untada.
- Pincele com ovo batido e deixe crescer até dobrar de volume.
- Leve ao forno pré-aquecido para assar.

Recheio

Ingredientes:

- 150 gr de bacon
- 250 gr de lombo defumado
- 250 gr de lingüiça portuguesa
- Frite o bacon e junte o lombo e a lingüiça picada.

Folhado de brie e damasco

1 rolo de massa folhada

500 g de queijo brie cortado em duas partes no sentido do comprimento

6 fatias de presunto cru

1 xícara de geléia de damasco

1 ovo batido

1 gema

Faça dois discos de 20 cm de diâmetro com a massa folhada. Disponha sobre um disco a metade do queijo, o presunto e a geléia de damasco. Cubra com o queijo restante. Pincele as bordas da massa com o ovo batido. Cubra com o outro disco e feche as bordas, pressionando-as com um garfo. Pincele a massa com a gema e leve ao freezer por 30 minutos. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por 25 minutos ou até a massa ficar bem dourada. Para 10 pessoas

Folhado de brocoli

- Anka Popovik - fone: 290.88.26

Massa

1 massa folhada de aproximadamente 500 g

Recheio

- 1 maço de brócoli cozido em água e sal
- $\frac{1}{4}$ de xícara de chá de azeite
- 1 xícara de chá de bacon magro picado
- 4 dentes de alho picado
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de salsa picada
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de azeitonas picadas

Modo de preparar

Frite o bacon com azeite, juntar a cebola, o alho e o restante dos ingredientes. Refogue o brócoli e deixe esfriar.

Abra a massa folhada em um retângulo, coloque o recheio e dobre. Pincele com ovo e leve para assar até dourar em forno já aquecido.

Fondant e Marzipã

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Fondant

Ingredientes:

- 03 xícaras de chá de açúcar
- 02 xícaras de chá de água
- $\frac{1}{4}$ xícara de chá de mel

Modo de Preparo:

- Coloque o açúcar e a água em uma panela, mexa, leve ao fogo e deixe ferver.
- Quando levantar fervura, acrescente o mel e deixe cozinhar até ficar em ponto de fio fraco.
- Coloque a calda no mármore e trabalhe com duas espátulas até ficar esbranquiçado.
- Trabalhe a massa com as mãos até ficar homogênea.

Marzipã

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de água
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de margarina
- 1.1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 01 xícara de chá de amêndoas moídas
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de fondant
- 01 colher de sobremesa de essência de amêndoas
- 02 pacotes de açúcar de confeitiro peneirado

Modo de Preparo:

- Coloque em uma panela a água e a margarina.
- Leve ao fogo e quando estiver em ponto de fervura, acrescente a farinha, mexa bem.

- Retire do fogo, acrescente as amêndoas, o fondant, a essência e o açúcar de confeitador até dar ponto.

Fondue Batata e Queijo

- Mirind Teixeira

- 100 g de bacon picado
- 1 dente de alho picado
- ½ cebola ralada
- ½ litro de leite
- 1 pacote de sopa de queijo
- 250 g de queijo fundido
- 200 g de queijo cremoso
- Noz moscada ralada
- Molho de pimenta a gosto
- 1 copo de vinho branco seco

Modo de preparo

Frite o bacon, o alho e a cebola ralada. Junte o leite e o pacote de sopa e deixe engrossar. Coloque o queijo fundido e o queijo cremoso e espere derreter. Junte a noz moscada e a pimenta. Coloque o vinho branco e espere levantar fervura. Passe para um recipiente próprio e mantenha quente.

- 500 g de batatinhas pequenas lavadas e cozida com casca em água e sal
- Fondor
- Orégano
- Noz moscada
- Azeite
- 1 dente de alho inteiro
- Azeite com óleo para fritar as batatinhas

Modo de preparo

Retire as cascas das batatinhas e tempere-as com sal e os temperos. Passe o alho na panela e aqueça o óleo e o azeite. Envolva rapidamente em óleo. Passe os pelo fondue de queijo e sirva quente.

Fondue da Mariana

- Sueli Saraiva - fone: 287.53.09
- 1 pacotinho de sopa de creme de queijo
- ½ litro de leite
- 1 colher /s de farinha de trigo
- 200 g de mussarela picadinha
- 1 colher /s de margarina

Modo de preparar:

Coloque no liquidificador o leite, a sopa e a farinha de trigo. Bata, coloque em uma panela acrescentando o restante dos ingredientes e leve ao fogo até ferver.

Fondue de camarão enformado

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes

- 05 fatias de pão italiano
- manteiga o suficiente para passar nas fatias de forma bem generosa
- 01 kg de camarões médios temperados com sal e limão

para refogar os camarões:

- 04 tomates sem pele e sem sementes
- 02 dentes de alho
- 01 cebola
- cheiro verde
- coentro
- louro
- 400 gr de queijo tipo suíço
- sal e pimenta a gosto
- 02 xícaras de chá de leite
- 02 colheres de sopa de xerez ou rum conhaque
- 04 ovos ligeiramente batidos

modo de preparo:

- retire as cascas do pão e passe bastante manteiga. corte em quadradinhos de 01 cm, coloque uma camada deles em um refratário untado. cubra-os com uma camada de camarões e em seguida uma camada de queijo.
 - repita as camadas quantas forem necessárias, misture o leite, os ovos e a bebida. despeje esta mistura sobre os ingredientes do refratário e leve ao forno em banho maria por 01 hora.
 - o forno deve estar em temperatura moderada. depois de pronto mantenha em um rechaud para não esfriar.
- rendimento 06 porções

Fondue de carne à chinesa - Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 200 gr. de carne cortada como carpaccio
- 750 ml. de caldo de carne bem saboroso

Para acompanhar:

- Legumes cozidos - (couve flor, brócolis, couve de bruxelas, champignons, batatas pequenas, nabo, abobrinha verde etc)
- Legumes em conserva - também poderão ser usados.

Modo de Preparo:

- Disponha a carne em uma travessa e os legumes cozidos em outra.
- Coloque na mesa o aparelho para fondue e, na panelinha, coloque o caldo de carne.
- Mantenha o fogo de maneira que este caldo não pare de ferver.

- Os convidados espetam a carne dobradinha com o garfo de cabo longo e levam ao caldo fervente para cozinhar ao seu gosto.
- Servem-se com molho e legumes.

-

Molho Para Acompanhar Fondue:

- 02 xícaras de chá de água
- 04 colheres de sopa de catchup
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de sopa de maisena rasa
- 05 colheres de sopa de vinagre

Modo de Preparo:

- Colocar os dois primeiros ingredientes em uma panela, levar ao fogo para esquentar.
- Retire do fogo, coloque os outros ingredientes e volte ao fogo até ficar transparente.
- Deixe esfriar.

Ingredientes - (Fondue de chocolate)

- 01 tablete de chocolate de cobertura ao leite ou meio amargo, picado ou ralado; ou os dois em partes iguais.
- 01 lata de creme de leite
- 03 colheres de sopa de conhaque ou licor frangélico

Modo de Preparo:

- Derreta o chocolate em banho-maria e misture os outros ingredientes.
- Coloque calda obtida em uma panela de fondue com réchaud e sirva com pedaços de frutas, biscoitos, profterólis, marshmallow ou pedaços de bolo.

Previsão de horário:

Fondue de carne

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

ingredientes:

- 1.200 kg de filé mignon cortado em cubos
- 02 copos de óleo
- pimenta moída na hora
- 01 vidro de pepininho (200 gr)
- 01 vidro de cebolinhas em conserva (200 gr)
- 01 xícara de requeijão cremoso
- 01 xícara de chá de maionese
- 01 xícara de café de queijo ralado
- 01 xícara de café de cebola picadinha
- 02 tomates sem pele e sem semente
- 01 xícara de compota de manga

modo de preparo:

- coloque o óleo para aquecer sem deixar fumegar.
- coloque os cubos de carne em uma travessa que irá para a mesa, e salpique pimenta em grãos moída na hora.
- misture a cebolinha no requeijão e reserve.
- misture o queijo ralado na maionese e reserve.

- tempere os tomates picados bem miudinho, a seu gosto (sal, azeite, orégano ou qualquer erva)
 - na hora de servir, coloque na mesa um potinho com os pepininhos inteiros: um potinho com a cebolinha em conserva, um potinho com os tomates, um potinho com a mistura de maionese e queijo, um potinho com a mistura de requeijão e cebolinha e um potinho de compota de manga.
 - cada pessoa deverá fritar sua porção de carne e escolher os acompanhamentos de sua preferência.
- compota de manga: (ingredientes)
- 01 manga de 800 gr picada bem miudinho
 - 01 xícara de chá de açúcar
 - 01 xícara de chá de água
 - ½ xícara de vinagre
 - 01 colher de sopa de pimenta em grãos
- modo de preparo:
- coloque a água, açúcar e vinagre para ferver.
 - quando estiver reduzido à metade, coloque a manga. espere ferver novamente e abaixe o fogo.
 - quando a calda estiver quase seca, retire do fogo e coloque as pimentas em grãos.

Fondue de chocolate

Ingredientes:

- 01 tablete de chocolate de cobertura ao leite ou meio amargo, picado ou ralado; ou os dois em partes iguais.
- 01 lata de creme de leite
- 03 colheres de sopa de conhaque ou licor frangélico

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate em banho-maria e misture os outros ingredientes. Coloque calda obtida em uma panela de fondue com réchaud e sirva com pedaços de frutas, biscoitos, profterólis, marshmellow ou pedaços de bolo.

Previsão de horário: 15 min

Fondue de queijo

- chefe de cozinha: glenys silvestre

ingredientes:

- 200 gr de queijo emmenthal
- 200 gr de queijo gruyere
- 200 gr de queijo minas curado
- 200 gr de queijo fundido
- 01 copo de vinho branco seco
- 01 xícara de café de kirsh
- 03 ou 04 colheres de fécula de batata
- 01 pitada de noz moscada

- pimenta moída na hora
- 01 dente de alho grande
- pão italiano cortado em cubos

modo de preparo:

- passe o dente de alho pelo fundo e laterais de uma panela de cerâmica ou barro.
- coloque os queijos picados e cubra com o vinho.
- quando estiver bem derretido, junte a fécula misturada ao kirsh, a noz moscada e pimenta moída na hora.
- sirva com pão italiano cortado em cubos espetados em garfos próprios ou comuns.

Forma de figo - Maria do Céu - fone: 543.71.60

- dúzias de figo sem casca
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparar:

Cortar os figo em rodela, arrumar em formar untada com água, 1 camada de figos apertando delicadamente, e colocar um pouquinho de leite condensado espalhando bem .

Ir fazendo camadas de figos e de leite condensado sucessivamente.

Depois de tudo pronto, cobrir com papel filme, levar ao freezer até ficar firme e depois passar para a geladeira pelo menos uma hora antes de servir. Retirar da forma e servir em seguida.

* servir com sorvete de creme.

FRANGO À AMERICANA

- 100g de cogumelo seco
- 1kg de frango limpo
- 2 ovos
- sal
- 1 xícara de farinha de rosca
- ½ xícara de manteiga
- 100g de toucinho defumado
- 1 xícara de creme de leite

Coloque os cogumelos de molho em água quente. Bata o frango, depois passe-o nos ovos ligeiramente batidos com sal e enrole na farinha de rosca.

Colocar numa frigideira com 5 colheres de manteiga e fritar em fogo baixo. Escorrer os cogumelos e picá-los. Colocá-los numa panela com a manteiga restante, juntar o toucinho picado e o sal e deixar dourar durante 15 minutos. Retirar do fogo, colocar creme de leite e servir.

Colocar o frango numa travessa, regar com o molho de cogumelo e servir quente.

FRANGO À KIEV

Ingredientes

1 xícara de manteiga
1 colher de chá de suco de limão
1 colher de sopa de salsa bem picada
3 peitos de frango cortados com as asas, pesando cerca de 300 g cada
sal e pimenta a gosto
1 xícara de farinha de trigo
2 ovos batidos
1 1/2 xícara de farinha de rosca
óleo para fritar

Modo de fazer

Bata a manteiga com o suco de limão e a salsa. Divida em seis partes iguais e forme cilindros com cerca de 1,5 cm de diâmetro por 7 a 8 cm de comprimento. Enrole em filme plástico e leve à geladeira até endurecer. Elimine, com cuidado, a pele e os ossos dos peitos de frango, sem remover as asas. Corte cada peito ao meio e elimine a parte inferior das asas. Com uma faca, separe os filés internos e bata os peitos e os filés. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Sobre uma superfície de trabalho, estenda os peitos de frango, coloque um cilindro de manteiga no centro de cada um e cubra cada pedaço de manteiga com um dos filés. Dobre as bordas do pedaços de peito sobre os filés de modo que fiquem bem fechados e torça o osso da asa para que a manteiga não escape durante o cozimento.

Passe os frangos na farinha de trigo, no ovo batido e, depois, na farinha de rosca. Arrume numa travessa e leve à geladeira por 1 a 2 horas.

Cerca de 20 minutos antes de servir, pré aqueça o forno em temperatura mínima.

Forre uma assadeira com duas camadas de papel absorvente e deixe de lado. Numa panela, coloque óleo até uma altura de 7 a 8 cm e aqueça em fogo brando. Coloque 3 pedaços de frango na panela e frite por 15 minutos, até que fiquem totalmente dourados. Com uma escumadeira, vá retirando os pedaços de frango do óleo, escorra um pouco, coloque na assadeira e leve ao forno enquanto frita os outros 3 pedaços. Deixe os últimos 3 pedaços sobre papel absorvente para escorrer a gordura.

Arrume numa travessa e sirva imediatamente para não esfriar e endurecer a manteiga.

Rendimento: 6 porções.

Frango a la marcianas

- Dupla: As Macianas

ingredientes:

- 04 filés de frangos
- 300 g. de mussarela
- 01 copo de requeijão
- 02 copos de leite

- 01 colher de sobremesa de margarina
- sal, alho e pimenta do reino à gosto
- gengibre ralada
- folhinhas de hortelã

modo de preparar:

- tempere o frango com sal, alho e pimenta.
 - numa frigideira coloque a margarina para fritar os filés, retirando o excesso do alho.
 - rale o gengibre sobre os filés e numa forma refratária, coloque o leite, os filés e cubra com requeijão e a mussarela.
 - deixe no microondas por 5 minutos na potência alta, decore com folhas de hortelã.
 - sirva com arroz branco
- rendimento: 02 porções

Frango á Marengo

- Chefe de Cozinha: Géssio da Silva

Ingredientes:

- 1.300 k frango (carcaça)
- 1 copo de vinho branco
- 200 g de camarão médio
- 10 g de alho
- 100 g de cebola
- 20 miligramas de óleo
- 20 gramas de sal
- 1 galho de alecrim
- 2 galhos de manjerição
- pimenta do reino a gosto ou 5 gramas
- 2 limões
- 100 miligramas de mostarda
- 200 g de tomate

Modo de Preparo:

- Cortar o frango na junta. temperar com alho, manjerição, sal, alecrim e mostarda.
- Limpar o camarão e temperar.
- Fazer um fundo na panela com azeite, alho e cebola.
- Refogue o frango e acrescente o vinho e, por último, o tomate.
- Fritar os camarões.
- Arrumar os camarões sobre o frango e sirva.

Frango a moda húngara com nhoque

- Mariká Meszaros

Ingredientes

- 1 kg. De frango em pedaços
- 1 cebola pirada
- 1 pimentão verde ou vermelho
- 2 tomates sem pele cortados em cubos
- 1 colher (sopa) de páprika meia picante
- 1 colher (chá) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de óleo
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco.

Modo de preparo

Refogue no óleo as cebolas, os tomates e os pimentões. Acrescente a páprika e ponha os pedaços de frango.

Mexa bem. Tampe e deixe cozinhar.

Faltando água, vá acrescentando até o frango ficar cozido.

Misture a parte o creme de leite com a farinha de trigo e acrescente no frango já cozido.

Deixe dar uma fervura e apague o fogo.

Nhoque

- 300 gr. De farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- Água

Modo de fazer

Misture tudo e vá colocando água até a massa das ponto. Coloque uma panela de água para ferver e vá cortando em pedaços pequenos e jogando na água fervente deixando cozinhar.

Frango a parmegiana

- Gessão da Silva - fone: 253.43.11
- 1 k de filé de frango
- 100 g de farinha de trigo
- 4 ovos
- ¼ de litro de leite
- Sal
- 1 tablete de caldo de frango
- 250 g de farinha de rosca
- 300 ml de óleo
- 1 litro de molho ao sugo
- 150 g de mussarela
- 1 k de mandioquinha
- 50 g de queijo parmesão

Modo de preparar:

Temperar o frango com sal e alho. Empanar os filés de frango passando na farinha de trigo, ovos com leite e por último na farinha de rosca.

(temperar o leite com 1 tablete de frango)

Fritar os filés de frango.

Colocar em 1 pirex, o molho ao sugo e os filés de frango sobre o molho.

Salpicar queijo parmesão, molho ao sugo sobre os filés e, por último, a mussarela. Levar ao forno para gratinar.

Colocar ao lado do frango o purê de mandioquinha.

Frango à Zulmira

- 1 frango de 1 ½ kg aproximadamente

- 4 dentes de alho
- 1 copo de vinho tinto seco
- 3 colheres de sopa de Shoyu (molho de soja)
- Fatias de bacon
- Caldo de 1 limão
- Pimenta-do-reino e sal (cuidado, que o shoyu já é salgado)

Corte o frango nas juntas e esfregue bem com o caldo do limão. Num refratário, junte o alho bem amassado (faça uma pasta) com o shoyu, o vinho e a pimenta-do-reino.

Com uma faca afiada, abra talhos nas coxas, sobrecoxas e peito. Em cada talho insira uma fatia de bacon (melhor o que já vem fatiado). Feche bem, se necessário, use palitos e deixe na marinada por umas 2 horas no mínimo, regando de vez em quando para a carne assumir bem os temperos. Coloque mais uns pedaços do bacon sobre as partes do frango não talhadas. Cubra o refratário com papel alumínio e deixe cozinhar no forno por mais ou menos 1 hora.

Retire o laminado e deixe assar um pouco mais para dourar.

Quando estiver pronto, retire o frango do refratário e dissolva uma colher de sobremesa de farinha de trigo em um copo d'água e com uma colher de pau vá removendo o fundo que ficou no refratário (deglaçando), até dissolver tudo.

Ponha numa panela pequena e mexa até engrossar. Se ficar muitos resíduos sólidos, coar, despejar numa panela pequena e acrescentar uma colher de manteiga, para aveludar o molho.

Despeje sobre o frango e bom apetite.

Frango Afrodisíaco

- Lúcia Aguiar - fone: 533.37.61
- 1 k de peito de frango cortado em cubinhos
- Suco de 1 limão
- 3 colheres de sopa de curry
- 100 g de margarina
- ½ copo de suco de tomate
- 1 mamão papaya
- ¼ de melão
- 1/8 de melancia
- 2 cebolas
- 2 tomates sem pele e sem semente
- 2 dentes de alho
- ½ pote de iogurte natural
- 150 g de creme de leite
- Sal e pimenta do reino

Modo de preparar:

Temperar o frango com limão, sal e pimenta. Refogar na margarina com a cebola e o alho. Quando estiver dourado acrescentar o curry e os tomates, cozinhando em fogo brando.

Bater no liquidificador o mamão, o melão, a melancia e o suco de tomate. Levar ao fogo por alguns minutos até que forme um creme leve. Misturar o creme de frutas no refogado de frango e deixar cozinhar por mais algum tempo. Por último acrescentar o iogurte já misturado com creme de leite.

Frango ao alho e limão
(agosto de 1997 / pag.88)

Ingredientes
(4 porções)

8 coxas de frango, com as sobrecoxas
1 ½ xícara de chá de suco de limão
9 colheres de sopa de água
4-5 colheres de sopa de alho finalmente picado
12 colheres de sopa de folha de salsinha picadas
3 colheres de sopa de óleo de oliva
Sal e pimenta preta moída na hora, a gosto

Decoração

Fatias de limão

Ramos de salsinha

Preparo

- Coloque o frango em uma assadeira ou refratário.
- Numa tigela misture os demais ingredientes. Despeje dois terços dessa mistura sobre o frango e deixe-o marinando por 15 minutos nos temperos, virando de vez em quando.
- Pré-aqueça o forno a 150°C e asse o frango por aproximadamente 20 minutos, regando-o com o molho da assadeira.
- Vire o frango e asse-o por mais 20 minutos, aproximadamente, sempre regando.
- Transfira o frango para uma travessa.
- Deglace a assadeira com o molho que sobrou, no fogo, mexendo com uma colher de pau.
- Sirva o frango decorado com o limão e a salsinha e acompanhe com o molho, servindo separadamente.

Frango ao Curry

Tempo Total de preparo
20 minutos para preparar
10 minutos no microondas

Ingredientes

- 8 colheres (chá) de margarina light
- 1 cebola média picada

- 1 dente de alho espremido
- 4 colheres (sopa) de curry
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras de caldo de galinha
- 1 maçã pequena descascada e picada
- 500g de carne de frango cozida e desfiada
- 1 xícara de iogurte natural

Modo de fazer

Em um refratário, coloque a margarina para derreter por 1 minuto na potência máxima.

Em seguida coloque a cebola e o alho para refogar por 2 minutos na potência máxima.

Acrescente o curry, a farinha de trigo, misture e volte ao forno microondas para cozinhar por 1 ou 2 minutos na potência máxima. Junte aos poucos o caldo de galinha e volte ao forno microondas por 2 a 3 minutos, deixando um creme. Acrescente a maçã e o frango. Tampe e volte ao forno microondas por 5 minutos na potência máxima. Junte o iogurte, misture e não volte a ferver.

Como congelar

Congele em pote plástico ou refratário.

Como descongelar

Descongele em refratário com tampa por 10 minutos ou mais na potência máxima.

Dica

Para cozinhar o frango coloque em um refratário com tampa e use a potência máxima por 10 minutos. Deixe esfriar e desfie.

Serve: 4 pessoas

Calorias: 430 por porção

Frango ao Leite de Coco

- Casal: Eduardo Araújo e Silvinha

Ingredientes:

- 500 gr de filé de frango cortado em cubos
- 01 cebola reduzida a purê
- 02 dentes de alho esmagados
- 02 fatias de gengibre fresco picadas
- 03 colheres de sopa de manteiga
- 02 colheres de sopa de folhas de coentro picadas
- 01 colher de sopa de massa de tomate
- 01 colher de sopa de suco de limão
- 01 colher de sopa de "curry" em pó
- 01 xícara de chá de leite de coco
- sal, caldo de frango (01 xícara) pode ser em tablete - ½ tablete dissolvido em 01 xícara de água fervente.

Modo de preparo:

- Frite os cubinhos de filé de frango em óleo quente até dourar.
- Reserve.

- Leve ao fogo uma panela com a manteiga e coloque a cebola, o alho, os pedacinhos de gengibre e o curry para fritar por 02 minutos.
- Acrescente 01 xícara de caldo de frango, a massa de tomate, o leite de coco, o suco de limão e o frango frito e cozinhe por 05 minutos.
- Coloque em uma travessa e enfeite com o coentro picado.
- Sirva quente, com arroz branco.

Frango ao molho de morango - Miriand Teixeira -
71

fone: 531 20

- 1 ½ k de peito de frango cortado em tiras
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- Sal e molho de pimenta
- 1 xícara de chá de molho de morango
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 1 vidro de cogumelos laminados
- 2 colheres de sopa de geléia de morango
- 1 ½ xícara de chá de morangos amassados
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparar:

Tempere o frango com o vinho branco, o sal, o molho de pimenta e o suco de morango. Deixe por 1 hora.

Aqueça a manteiga doure o frango e a cebola, junte os cogumelos e os temperos. Cozinhe em fogo baixo.

Acrescente a geleia e os morangos amassados, mexa e adicione o creme de leite.

FRANGO AO MOLHO DE UVAS VERDES

2 peitos de frango

1/4 colher de chá de pimenta do reino preta moída

molho:

3 1/2 xícaras de uvas verdes sem sementes partidas ao meio

1 tb sherry

1 xícara de cebolinha picada

1 pacote de gelatina vermelha sem sabor

1/4 xícara de aipo picado

1/2 colher (de chá) de thyme

1 colher (de chá) de alho picado

pimenta do reino moída na hora

1 tb Dry blond roux

1/2 xícara de água

Aquecer a frigideira, cozinhar a cebolinha com aipo e alho em fogo brando, mexendo até soltar o líquido deles. Juntar o roux e cozinhar por mais 1 minuto. Adicionar os demais ingredientes e deixar em fogo brando por 20 minutos. Enquanto isso grelhar o frango com a pimenta por 12 minutos, virando 1 vez de cada lado.

Sirva o molho por cima do frango.

Frango ao Riesling
Cybercook

(serve quatro pessoas)

- um frango de bom tamanho, cortado nas juntas.
- 4 échalotes ou 4 cebolas miúdas
- uma xícara de caldo concentrado de galinha
- um dente de alho
- meia colher de sopa de salsinha picada
- uma colher de sopa de farinha de trigo
- uma dose de conhaque
- 1/4 de litro de vinho branco tipo Riesling
- 150 gramas de cogumelo fresco
- uma gema de ovo
- uma xícara de creme de leite
- duas colheres de sopa de óleo
- sal, pimenta do reino e noz-moscada

Tempere os pedaços de frango com sal e pimenta. Ponha metade da manteiga em uma panela e complete com o óleo. Acrescente os pedaços de frango e deixe dourar. Junte as échalotes (ou cebolas) picadas, salsinha e alho picados até corar. Flambe com o conhaque. Adicione o vinho tinto e o caldo de galinha e baixe o fogo, para cozinhar por 30 minutos. Enquanto isso, em outra panela, refogue os cogumelos cortados em tiras no restante da manteiga. Junte-os, em seguida, ao frango. Um pouco antes de servir, misture, em separado, a farinha, o creme de leite e a gema. Ponha essa mistura na panela onde está o frango, mexendo com uma colher de pau, até esquentar, incorporando bem. Evite deixar ferver, para não correr o risco de talhar, e sirva imediatamente.

(Esta receita é original da cozinha regional da Alsácia, fronteira entre França e Alemanha. Pode ser acompanhada de batatas, "spatzle" ou arroz.)

Frango ao Vinho

- Anka Popovik
 - 1 k de sobre coxas
 - 1 folha de louro
 - 2 dentes de alho picado
 - 2 cebolas grande picada
 - 1 colher de café de orégano
 - 1 pitada de alecrim
 - sal a gosto
 - 2 colheres de sopa de azeite
 - ½ litro de vinho tinto seco
- modo de preparo

colocar o frango limpo de molho em todos estes temperos. deixe na geladeira por mais ou menos 10 horas.

- 4 colheres de sopa de azeite
- ½ xícara de chá de bacon picado
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 vidro pequeno de cogumelo
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 lata de creme de leite

modo de preparo

aquecer o azeite, fritar o bacon e juntar o frango e fritar bem todos os lados. junte ao vinha d'álio coado a farinha de trigo peneirada e cozinhar até ficar macio. junte os cogumelos e a salsa. o creme de leite com o fogo apagado.

Frango aristocrata

- Fernando Camargo
- 2 peitos de frango
- 250 g de mussarela
- 250 g de presunto
- 100 g de uva passa
- 1 lata de milho
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Refogue o frango com os temperos, desfie e reserve. Faça um creme batendo no liquidificador o creme de leite, a mostarda e o queijo. Misture o frango desfiado com a uva passa e o milho verde e reserve.

Faça as camadas e leve ao forno.

Montagem do prato

- 1 camada de presunto
- 1 camada de frango
- 1 camada de mussarela
- 1 camada de creme

Polvilhe com queijo ralado por cima

Frango com maionese

1 frango pequeno

2 pcts de sopa de cebola

maionese Hellmans

Depois do frango todo cortado, passamos cada pedaço no pó de cebola.

Forramos com 1 dedo de maionese, o fundo de 1 pirex e colocamos mais um pouco de maionese por cima. Vai ao forno para dourar.

Frango assado no Micro

1 frango de mais ou menos 1,5 kg

temperos:

1 colher de sopa de margarina

2 colheres de sopa de shoyo

2 tabletes de caldo de galinha

2 colheres de sopa de cebola em pó

Derreta esses temperos por 30 segundos em PA, pincele o frango todo.

Use o Griller já aquecido por 8 minutos em PA. Coloque o frango tampado por 8 ou 9 minutos em PA, para cada 500 g.

Frango Bêbado

1kg de coxas de frango

1 pacote de sopa de cebola

1 garrafa grande de cerveja preta

½ colher de café de pimenta do reino.

Modo de Fazer:

Numa panela coloque o frango e coloque por cima espalhando bem a sopa de cebola e a pimenta do reino. Coloque por cima de tudo a cerveja preta .

Deixe em repouso por 2 horas sem mexer. Depois leve ao fogo baixo para cozinhar o frango e engrossar o molho.

Frango Bebum

Cybercook

- 1 1/2 kg. de coxas e sobrecoxas de frango

- 5 cebolas bem pequenas, inteiras

- 3 xícaras (chá) de vinho tinto seco

- 1 xícara (chá) de água fervendo

- 1 tablete de caldo de galinha

- 1 colher (sopa) de amido de milho

- sal, alho, cebola ralada, cheiro verde picado, molho de pimenta - para temperar o frango

- óleo e margarina para dourar o frango

Corte as coxas e sobrecoxas pelas juntas e tempere-as com os temperos normais. Deixe descansar pelo menos 3 horas. Leve o óleo e a margarina para aquecerem numa panela grande, e doure um pouco o frango.

Acrescente as cebolas inteiras, o caldo de galinha dissolvido na água fervendo e o vinho tinto. Tampe a panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar até que esteja completamente macio o frango.

Quando estiver cozido, acrescente o amido de milho dissolvido num pouquinho de água e mexa para formar um molho cremoso. Deixe ferver mais um pouco e desligue.

Sirva com arroz branco e batatas fritas.

Frango caipira à moda Gian e Giovani

- Gian e Giovani

Ingredientes

- 01 frango em pedaços
- Cebolinha (a gosto)
- 1 cabeça de alho picada
- Salsinha (a gosto)
- 01 cebola de cabeça
- 06 tabletes de caldo de frango
- 1 xícara de açúcar cristal
- Água

Modo de preparar

1. Numa panela grande bem quente, coloque o açúcar para queimar.
2. Vá colocando pedaço por pedaço dos frangos até dourar, acrescentando os outros ingredientes. Vá jogando água no frango. A mistura está pronta quando o caldo estiver bem grosso.

Frango Caipira

- 1 quilo de frango cortado em pedaços
- 200 gramas de linguiça calabresa
- 100 gramas de toucinho defumado em pedaços
- 2 xícaras de chá de água fervente
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher de açafrão
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Queijo parmesão ralado.

Refogue na manteiga, o alho a cebola e o toucinho. Coloque o frango e frite-o até dourar. Junte a linguiça fatiada e, depois de 5 minutos, a água. Deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos.

Frango com bolotas

1 kg de peito de frango cozido desfiado (temperado com sal, alho e cominho)
200 g de queijo prato cortado em quadradinhos

Massa

- 1 kg de batata
- 2 gemas
- 1 pires de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sobremesa de margarina
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo

Cozinhe as batatas na água e sal e passe pelo espremedor. Junte as gemas, o queijo, a margarina, a farinha de trigo e amasse bem. Depois da massa pronta, tire uma colher de sopa bem cheia, achate na mão, coloque um quadradinho de queijo, feche e forme uma bola. Faça assim até terminar a massa. Arrume as bolas em uma assadeira untada com bastante manteiga.

Molho

1 kg de tomate cortado em pedaços miúdos
2 colheres de sopa de óleo
2 colheres de sopa de cebola ralada
2 colheres de sopa de tempero verde cortadinho

Coloque o óleo em uma frigideira e, quando estiver quente, junte a cebola, o tempero verde e os tomates em fogo brando. Quando estiver cozido, junte o frango desfiado, mexa, tire do fogo e jogue em cima das bolotas. Polvilhe com bastante queijo parmesão ralado e leve ao forno por poucos minutos.

Frango com catupiry

1 frango em pedaços
250 g de tomates maduros
1 maço de salsa, cebolinha e alfavaca (manjerição - umas 4 folhas secas)
1 pimenta
1 cebola em fatias
sal a gosto

Colocar tudo numa panela de pressão e cobrir com água, deixando cozinhar o tempo necessário para que o frango amoleça. Se não tiver pressa, coloque numa panela comum, pois o frango logo se desmancha na panela de pressão. Depois de cozido, retire o frango e passe o molho numa peneira para tirar as cascas, mas ficando um molho encorpado. Neste caldo, colocar:

1 lata de ervilha
100 g de azeitonas pretas
1 cl de sobr. De mostarda.

Tudo isso em fogo brando p/ o caldo não esfriar.

Numa panela à parte, colocar um pouco de azeite ou margarina e dourar ½ cebola batida. Acrescentar:

1 lata de champignons médios
1 pitada de sal.

Desfiar o frango sem as peles e colocar no caldo juntamente com os champignons fritos. Misturar bem e dissolver 2 colh. De sp rasas de Maisena em um pouco de água. Adicionar também ao caldo. Ferver em fogo brando por 5 minutos. Diminuir o fogo e colocar 1 lt de creme de leite sem soro. Misturar bem, desligar sem que chegue a ferver.

Colocar nessa mistura toda 1 dose de conhaque e desligar o fogo.

2a. Parte

Colocar no congelador 1 caixa grande de catupiry p/ duas horas para que perca a umidade.

Num pirex grande, colocar o catupiry forrando como se fosse uma massa fininha de torta. catupiry restante reserva. Despejar no pirex o frango com molho e colocar o catupiry restante por cima. Depois, colocar no forno p/ derreter o catupiry e formar bolhas.

Frango com Cerveja Preta

- 8 pedaços de frango (coxa, contra-coxa e peito)
- 2 garrafinhas de cerveja preta.
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 lata de ervilha
- Salsa e cebolinha.

Limpar bem os pedaços de frango tirando toda a pele.
Passar na sopa de cebola e deixar na geladeira de um dia para outro.
Colocar na panela a cerveja e o frango. Tampar e cozinhar em fogo brando.
Se começa a secar pode ir colocando um pouquinho de água.
Quando estiver quase pronto adicionar as ervilhas e antes de servir, a salsa e a cebolinha bem picadinha.
A sopa de cebola já tem bastante sal por isso não coloco nada, isto depende de cada um.
Com um arroz a piamontese fica maravilhoso.
Bom Apetite.

Frango com frutas

- Aparecida Rita

Ingredientes

- 2 maçãs cortada em fatias
- 1 colher (sobremesa) de gengibre picado
- 2 pêras com cascas de uma laranja
- casca ralada de uma laranja
- 1/3 xícara (chá) de conhaque
- ¼ xícara (chá) de açúcar
- 6 peitos de frango sem pele e sem osso
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1 e ½ xícara de (chá) de iogurte
- 4 colheres de (sopa) de manjeriço
- 4 colheres de (sopa) de farinha de rosca fina
- 4 colheres de (sopa) de queijo parmesão ralado
- ½ xícara de (chá) de vinho branco seco

Modo de preparar

limpe, lave e corte o gengibre, coloque em uma panela com as pêras a maçã a casca da laranja o conhaque e o açúcar, tampe e cozinhe por 10 minutos. temperar o peito de frango com sal e pimenta, colocar em uma assadeira untada, misturar o iogurte e o manjeriço e reservar "1/2 xícara de (chá) para colocar no frango depois de assado". misture a farinha de rosca e o queijo espalhe sobre os peitos e regar com o vinho. assar em forno pré-aquecido por 40 minutos. separar o molho da assadeira, coar e reservar.

colocar os peitos na travessa e regar com o iogurte reservado, espalhar ao redor o molho formado na assadeira e o creme de frutas polvilhar com manjerição e servir

Frango com Laranja e Alecrim

Serve: 4 pessoas

Calorias: 330 por porção

Tempo Total de preparo

15 minutos para preparar

15 minutos no microondas

Ingredientes

1kg de pedaços de frango temperados com limão

2 dentes de alho espremidos

Casca de uma laranja cortada em fatias finas sem a parte branca

1 xícara de suco de laranja

1 ou 2 raminhos de alecrim fresco esmagado

2 colheres de chá de azeite

1 pitada de pimenta do reino

Modo de fazer

Coloque o frango em um refratário. Misture o restante dos ingredientes e despeje em cima do frango.

Leve ao microondas por 15 minutos na potência máxima ou até ficarem macios.

Como congelar

Congele pronto com o molho em recipientes com tampa.

Como descongelar

Descongele em refratário no microondas por 10 minutos ou em temperatura ambiente.

Frango com laranja e alecrim

- 1kg de pedaços de frango temperados com limão
- 2 dentes de alho espremidos
- Casca de uma laranja cortada em fatias finas sem a parte branca
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 ou 2 raminhos de alecrim fresco esmagado
- 2 colheres de chá de azeite
- 1 pitada de pimenta do reino

Coloque o frango em um refratário. Misture o restante dos ingredientes e despeje em cima do frango. Leve ao microondas por 15 minutos na potência máxima ou até ficarem macios.

Serve: 4 pessoas

Calorias: 330 por porção

Tempo Total de preparo

15 minutos para preparar

15 minutos no microondas

Como congelar

Congele pronto com o molho em recipientes com tampa.

Como descongelar

Descongele em refratário no microondas por 10 minutos ou em temperatura ambiente.

Frango com manga

- Glenys Silvestre

Ingredientes

- 1 k. de filé de peito de frango
- 02 mangas haden picadas
- 200 g. de manteiga
- 1 xícara de chá de cebola ralada
- 1 colher chá de alecrim bem picado
- 3 tomates sem pele e sem semente picados
- 1 xícara de requeijão cremoso
- ½ xícara de cerveja preta
- 1 xícara de rúcula picada
- Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Derreta a manteiga, e nela frite os filés. Acrescente a cebola.
2. Junte o alecrim e os tomates picados e deixe cozinhar 5 minutos. Acrescente a cerveja preta e deixe reduzir um pouco.
3. Junte a manga e deixe refogar um pouco.
4. Junte o requeijão mexendo sem parar.
5. Na hora de servir junte a rúcula, mexa rapidamente e sirva em seguida.
6. Acompanhe com arroz branco cozido em caldo de galinha.

Frango com Milho Verde de Meu Microondas

Cybercook

- 1 frango de 2 quilos (rende 2 pratos para 5 pessoas) ou pedaços à sua escolha

temperos para o frango:

- alho
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher de café de açafrão
- salsa picada
- ervas a gosto

para o preparo do prato:

- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola média fatiada
- 1 lata de milho verde
- 200 g de champignons (opcional)
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 1 lata de creme de leite (pode ser light)
- 400 g de muzzarella fatiada ou ralada
- 2 colheres de sopa de parmesão ralado

Tempere o frango e deixe por, pelo menos 2 horas, no tempero. Em um refratário, com tampa, coloque a margarina e o óleo e leve ao micro para aquecer, por 2 minutos, em Potência Alta. Coloque a cebola fatiada e leve a dourar por 4 minutos, em Potência Alta. Retire do microondas, coloque o frango e tampe. A tampa irá ajudar a conservar a umidade do frango. Leve novamente ao forno, em Potência Alta, por 15 minutos, mexendo a cada 5 minutos. Junte o champignon e o milho verde. Leve novamente ao forno, em Potência alta, por 12 minutos, mexendo a cada 6 minutos. Retire o frango do forno, verifique o cozimento. Passe os pedaços para uma travessa e reserve, deixando esfriar. Volte o caldo que ficou no refratário, ao microondas, juntando o amido de milho dissolvido em um pouco de água. Deixe por 2 minutos, em Potência Alta, mexendo bem e retornando por mais 4 minutos. Retire do forno. Desfie o frango e misture-o ao creme. Junte também o creme de leite. Misture bem. Coloque o queijo ! ralado em um refratário de tamanho adequado ou em vasilhas apropriadas para congelamento. Coloque uma camada da mistura de frango. Cubra com queijo muzzarella e mais uma camada de frango. Por último, coloque mais muzzarella.

Para congelar, há duas possibilidades: Guarde só o creme de frango, para montar na hora que descongelar, ou o prato já montado, em vasilha com tampa.

Para descongelar, leve diretamente ao microondas, por 10 a 12 minutos em Potência Alta.

Frango com Molho de Laranja

Receita enviada pela Débora. Segundo ela, "o molho é um espetáculo à parte.

Seu sabor doce e o colorido amarelado dão um toque especial ao prato. O frango pode ser preparado sem o molho para pratos do dia-a-dia."

Modo de Preparo

Tire a pele do frango. Num prato, coloque a farinha e o sal e passe o frango nessa mistura. Aqueça o óleo e frite-o até ficar dourado. Numa panela, coloque a cebola e o vinho e deixe aquecendo até evaporar o vinho. Depois de evaporar, desligue o fogo e misture a maionese. Num refratário, coloque o frango e despeje o molho por cima. Leve ao forno por vinte minutos e sirva. Dica: sirva com arroz primavera e batata palha. Para beber, suco de fruta. Ingredientes

- 1 kg de coxas e sobrecoxas
- 1 xícara de vinho branco
- 1 colher (sopa) de cebola
- 1 xícara de maionese
- farinha de trigo
- sal
- 1 xícara de suco de laranja
- óleo

Frango com nozes

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

- 600 gr de peito de frango em tiras
- 01 colher de sopa de conhaque
- 01 xícara de chá de caldo de galinha
- 02 colheres de sopa de molho de soja
- 01 colher de sopa de amido de milho
- 03 colheres sopa de óleo
- 200 gr de ervilha
- 150 gr de cogumelos
- 02 cebolas em pétalas
- 01 pimentão verde em rodela
- 01 xícara de chá de nozes picadas

modo de preparo:

- deixe o frango tomar gosto com o conhaque por 30 minutos.
 - misture o caldo de galinha, o molho de soja e o amido de milho em uma tigela. aqueça 2 colheres de sopa de óleo numa frigideira larga, acrescente o frango e frite bem.
 - retire o frango, acrescente o restante do óleo e frite os legumes.
 - volte o frango à frigideira e acrescente o caldo. cozinhe por dois minutos. junte as nozes e sirva com arroz cozido.
- rendimento: 06 porções.

Frango com Queijo Cremoso

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 600 gr de peito de frango
- 02 colheres de sopa de manteiga
- 01 xícara de chá de água
- 02 dentes de alho amassados
- 01 lata de milho verde

- 01 lata de palmito picado
- 02 colheres de sopa de salsinha
- sal e pimenta a gosto
- 02 colheres de sopa de caldo de limão

Modo de preparo:

Tempere o peito de frango com o alho, a pimenta, o sal e o caldo de limão. Em uma panela coloque a manteiga com o peito de frango picado. Refogue por 20 minutos. Acrescente a salsinha, mexendo levemente. Acrescente o milho verde, o palmito picado, mexa levemente e retire do fogo.

Molho:

- ½ litro de leite
- 01 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 01 pitada de noz moscada
- 02 colheres de sopa rasa de farinha de trigo
- 200 gr de queijo cremoso
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

- Leve ao fogo a manteiga, o leite, a noz moscada e a farinha de trigo.
- Faça um creme branco, retire do fogo e acrescente o queijo cremoso, batendo bem.
- Em um refratário coloque metade do molho, o frango já refogado e o restante do molho.
- Polvilhe com queijo ralado e leve ao fogo para gratinar.
- Sirva quente com arroz branco.

Frango cremoso

- 2 cubinhos de caldo de galinha
- 3 peitos de frangos
- 2 latas(200 g cada) de milho verde
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsinha cortadinha
- 1 colher de sopa de Maizena

Dissolva o caldo de galinha em 2 1/2 xícaras de chá de água fervente, junte o frango, tampe e cozinhe em fogo baixo por 40 minutos. Retire e desfie a carne, eliminando ossos e pele. Reserve o caldo. Misture o frango com a salsinha e coloque num refratário (médio) fundo. Reserve. Bata no liquidificador uma lata de milho(escorrido) com o caldo que sobrou do cozimento do frango e o creme de leite. Passe por uma peneira, misture a Maizena e cozinhe em fogo baixo até engrossar, mexendo sempre. Despeje sobre o frango e cubra com 1 lata de milho verde (escorrido). Leve ao forno médio por 15 minutos e sirva.

Frango croc croc

- Culinarista: Anka Popovik

Ingredientes:

- 1.½ kg de sobre coxas de frango
- 01 limão
- 03 colheres de salsa picada
- sal e pimenta a gosto
- 01 xícara de chá de cerveja
- 02 dentes de alho bem picados
- 01 xícara de chá de flocos de milho
- 50 gr. de queijo ralado
- 01 colher de café de orégano
- 01 ovo
- ¼ xícara de chá de leite de coco

Modo de Preparo:

- Tempere o frango com limão, sal, pimenta, salsa e a cerveja deixar por 02 horas.
- Bater o ovo com o leite de coco e passar o frango escorrido, misturar os flocos com o queijo e orégano e passar o frango escorrido.
- Pôr em assadeira untada e levar para assar até ficar macio.

Frango crocante - Alessandra Barban

- 1 k de peito de frango desfiado
- 4 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 2 tomate sem pele picado
- 1 cebola picada
- 1 xícara de chá de nozes picadas
- ½ xícara de chá de uvas passas brancas embebidas em ¼ de xícara de chá de rum
- 1 copo de requeijão
- ½ xícara de chá de leite
- 1 pacote de batata palha

Modo de reparar:

Leve uma panela ao fogo com a manteiga, cebola, e deixe fritar.

Acrescente o tomate, o frango e deixe refogar bem o frango. Coloque as passas, as nozes, e mexa por mais ou menos 3 minutos. À parte, dissolva o requeijão com o leite, e reserve. Num pirex coloque o frango, por cima o requeijão, cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 35 minutos.

Retire do forno, e acrescente um pacote de batata palha.

Frango da Conquista

- Grupo: Família Lima

Ingredientes:

- 02 peitos de frango desossados cortados em cubos
- 04 copos de requeijão cremoso
- molho de soja
- tempero completo

- manteiga
- 04 pacotes de batata frita ondulada

Acompanhamentos:

- arroz branco
- salada verde

Modo de preparo:

- Corte os peitos em cubos e coloque o tempero completo.
- frite na manteiga.
- Quando estiver dourado, coloque gotas de molho de soja e deixe pegar gosto.
- Acrescente o requeijão dentro da frigideira alta e misture.
- Coloque o frango sobre as batatas - (rodelinhas), leve ao forno pré-aquecido por pouco tempo, até o requeijão se misturar as batatas.
- Sirva quente.

Frango de Leite à Milanesa à Moda Dadi
Cybercook

- 2 frangos de Leite
- 3 ovos (batidos)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de farinha de rosca
- sal (a gosto)
- óleo de milho
- papel alumínio

Corte os frangos, em pedaços, de preferência pelas juntas. Salgue a gosto. Passe uniformemente pela farinha de Trigo, depois pelos ovos batidos e por último pela farinha de rosca, prenda bem nesta última etapa. Frite-os em óleo quente (o óleo tem que cobrir os pedaços) até ficarem dourados, enrole papel alumínio nas extremidades. Sirva com uma boa salada e molhos de vinagrete ou a base de maioneses.

Frango em Pepitória
Cybercook

- 1 frango cortado em pedacinhos
- 1 cebola média cortada em pedacinhos
- sal e pimenta do reino
- um bom punhado de amêndoas torradas e sem casca
- salsinha
- 4 dentes de alho
- açafrão (em ramas ou em pó)

Tempere o frango com o sal e a pimenta.

deixe repousar um pouco. Frite o frango numa frigideira e passe para uma panela grande. Com o azeite que sobrou do frango, frite a cebola. Adicione à panela onde está o frango. Coloque água suficiente para cobrir bem o frango e deixe ferver. Abaixar o fogo. Coloque no processador as amêndoas, a salsinha e os dentes de alho. Triture bem e misture ao caldo do frango. Coloque alguns galhinhos de açafrão ou algumas pitadas de açafrão em pó e deixe cozinhar em fogo lento até que o frango esteja macio e o caldo fique bem reduzido e espesso. Se preciso, vá acrescentando mais água pouco a pouco.

Frango Empanado com Molho Agridoce Cybercook

- 1 quilo de peito de frango sem osso ou 1 frango de 1 quilo e meio
- 3 fatias de raiz de gengibre
- 2 colheres de chá de sal
- pimenta do reino a gosto

Massa (o ideal é prepará-la de véspera, guardando na geladeira)

- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de Aji-no-moto
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 15 colheres de sopa de farinha de trigo

Coloque o frango para cozinhar em uma panela com meio litro de água, durante 30 minutos. Junte os demais ingredientes.

Retire o frango e deixe esfriar. Corte-o em pedaços de, mais ou menos, 2 cm por 5 cm.

Prepare a massa, misturando todos os ingredientes e acrescentando, depois de muito bem misturados, 1 clara batida em neve. Deve ficar parecida com a massa de panquecas. Caso fique mole, acrescente mais farinha. Mergulhe os pedaços de frango na massa e frite em óleo bem quente, de preferência, na wok. Abaixar o fogo durante 3 minutos e, depois, volte a aumentá-lo. Sirva o frango frito, guarnecido com folhas de alface e salpicado com sementes de gergelim torradas, acompanhado de Molho Agridoce

Frango ensopado ao creme de milho

- Dupla: Rick e Renner

Ingredientes:

- 01 kg de frango picado em pedaços médios
- ½ pimentão vermelho cortado em tiras
- 01 tomate pequeno sem sementes picado
- 01 cebola branca pequena picada
- 01 lata de milho verde
- 01 copo de água quente

- 01 copo de vinho tinto
- alho, sal, salsinha, cebolinha e molho de pimenta à gosto
- 01 lata de creme de leite
- 01 colher de sopa de maisena
- 01 copo de leite
- óleo para refogar

Modo de Preparo:

(1º passo)

- tempere o frango com o alho, sal, molho de pimenta e acrescente o vinho tinto, deixe neste tempero por mais ou menos meia hora.
- Em uma panela coloque a cebola (reserve uma porção da cebola para o creme de milho), o tomate e o pimentão em óleo quente, aguarde-se 02 minutos até fritar, mexendo bem os ingredientes.
- Junta-se o frango previamente temperado, mexer muito bem.
- Deixe dourar, acrescente um copo de água quente e deixe cozinhar pelo menos por 30 minutos.

Creme de milho:

(2º passo)

- Bater no liquidificador a lata de creme de leite com o soro e a ½ lata de milho verde, reserve a outra metade.
- Colocar em uma panela a margarina e refogar a salsinha, a cebolinha, a
- Cebola branca restante e sal à gosto.
- Acrescente o milho verde inteiro, refogue, coloque o creme batido no liquidificador deixando refogar por 05 minutos em fogo médio, mexendo sempre.
- Dissolva o amido de milho (maisena) em 01 copo de leite, jogar na panela mexendo sempre até resultar no ponto desejado (ponto de creme).

Modo de servir:

- Em uma travessa coloque o frango, polvilhe com pimenta e sirva com o creme de milho.

Frango especial ao molho branco e queijo

- data: 05/12/97 - Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

- ½ k. de filés de frango
- sal, ervas finas, pimenta à gosto
- 1 colher de sopa de mostarda
- suco de limão
- 1 copo de cerveja
- clara de ovo e farinha de rosca para empanar
- óleo para a fritura

molho

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- ½ litro de leite
- sal a gosto e nóz moscada
- 200 ml. de creme de leite

cobertura

- 6 fatias de presunto gordo
- 300 gr. de mussarela ralada
- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado

modo de preparar

- tempere os filés de frango com sal, ervas finas e pimenta, junte o suco de limão e a cerveja e deixe por no mínimo 3 horas. passe os filés por clara de ovo batida e por farinha de rosca e frite em óleo bem quente. reserve.

- em uma panela coloque a manteiga e a farinha de trigo e junte aos poucos o leite, mexa para engrossar e junte sal e nóz moscada. retire do fogo e coloque o creme de leite, mexa rapidamente e reserve.

montagem:

em vasilha própria coloque os filés de frango as fatias de presunto a mussarela ralada o molho branco e o queijo ralado. leve ao forno para gratinar e sirva.

Frango Especial Gratinado

- Mirind Teixeira
- 1 k de frango em pedaços (pedaços de sua preferência)
- Sal, molho de pimenta, louro e manjerição a gosto
- 1 xícara de chá de vinho tinto seco
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 3 xícaras de chá de farinha de rosca
- 2 xícaras de chá de queijo parmesão ralado
- 250 g de maionese
- 2 colheres de sopa de orégano
- 2 xícaras de chá de legumes a gosto picados e aferventados
- 100 g de queijo provolone com ricota seca ralado juntos

Modo de preparo

Tempere os pedaços de frango com sal, molho de pimenta, manjerição picado, vinho tinto, azeite, louro e alhos. Deixe neste tempero por horas no mínimo. Retire e passe na maionese misturada com o orégano e depois pela farinha de rosca mistura com queijo ralado. Cubra a assadeira com os pedaços de frango. Coloque sobre cada pedaço com uma tira de bacon. Forre com uma folha de papel alumínio e leve ao forno quente por 30 minutos. Retire, regue com azeite e deixe ainda coberto por mais 30 minutos.

Retire o papel alumínio, coloque os legumes aferventados e temperados regue com azeite novamente e guarneça com a mistura de queijos e deixe no forno para terminar de dourar.

Sirva com arroz.

Frango especial

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 01 kg de peito e coxas de frango refogado
- 02 latas de milho verde
- 01 vidro de leite de coco
- 01 vidro de palmito
- 01 copo de leite
- 05 colheres de sopa de farinha de milho
- salsa picada a gosto

- 01 cebola ralada
- 01 lata de molho de tomate
- molho e pimenta a gosto

modo de fazer:

- depois do frango cozido desfie e reserve. refogue a cebola em 02 colheres de sopa de óleo, junte o molho de tomate, o frango e a salsa e deixe cozinhar um pouco e junte o leite de coco, o milho e o palmito.
- colocar o sal se precisar e por último juntar a farinha de milho que deve estar de molho no leite até engrossar.
- sirva com arroz branco e batata palha.

Frango exótico

- Evelin Duarte
- 1 k de pedaços de frango
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara de chá de caldo de galinha
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 cm. De gengibre
- 1 colher de sopa de caril (curry)
- 2 colheres de sopa de sal
- 1 maçã verde em fatias
- 1 pimenta dedo-de-moça (opcional)

Modo de preparo

Coloque o frango bem picado com a margarina em um refratário e leve ao microondas por 5 minutos em potência alta. Enquanto isso, bata no liquidificador o caldo de galinha, alho, cebola, gengibre, curry, limão e sal. Junte o frango e retorne ao microondas por 10 minutos em potência média, tampado. Retire o frango do molho e tampe-o. Coloque a maçã no molho e retorne ao microondas por 15 minutos em potência alta. Junte ao frango reservado, acrescente a pimenta e sirva.

Acompanhamento: coco ralado, amendoim torrado, banana, abacate, tomate, abacaxi, tudo picadinho.

Frango Gan Eden

Cybercook

- 1 frango cortado em pedaços
- ½ xícara de chá de farinha de matzá
- 1/2 colher de chá de sal
- ¼ de colher de chá de pimenta
- ¼ de xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 2 xícaras de chá de purê de maçã
- 1/2 xícara de chá de suco de laranja
- 1 colher de chá de casca ralada de laranja
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- ½ xícara de chá de amêndoas descascadas cortadas em lascas ou castanha de caju picada.

Passe os pedaços de frango numa mistura de farinha de matzá, sal e pimenta. Frite em óleo quente até que dourem todos os lados. Escorra a gordura, reservando uma colher de sopa. Junte as cebolas e refogue até ficarem macias. Volte a colocar os pedaços de frango na panela. Misture o purê de maçã, o suco e a casca de laranja e canela. Despeje sobre o frango, tampe e cozinhe durante meia hora ou até o frango ficar macio. Junte as amêndoas e cozinhe por mais 5 minutos.

Frango gratinado ao requeijão

- Luzinete Veiga
- 2 k de peito de frango temperado de véspera
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 cebola picadinha
- 200 gr. de presunto em cubinhos
- 1 vidro de cogumelos
- 1 pacote de sopa de cebola
- 2 caixas de requeijão cremoso
- cheiro verde a gosto
- pimenta a gosto
- azeitonas picadas

Modo de preparar

refogue os peitos de frango no óleo com cebola, cheiro verde e pimenta. junte a água e deixe cozinhar. retire uma concha de caldo e misture ao peito já desfiado com o restante dos Ingredientes, menos o queijo e o creme de cebola.

misture o queijo e o creme de cebola e forre um refratário com a metade desta massa e use o restante da massa e use o restante da massa para cobrir.

leve ao forno para assar.

sirva quente com arroz e batata palha.

rendimento: 12 porções

Frango grelhado a americana

- Géssio da Silva

Ingredientes

- 1 frango de 1 k e 300 g
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 dente de alho
- 1 lata de ervilhas
- 100 g de manteiga
- 400 g de batatas
- 60 g de bacon
- 1 copo de óleo
- 2 tomates

Modo de preparar

Ingredientes

1. Desossar o frango. Temperar o frango com sal, pimenta, alho, molho inglês e mostarda.
2. Picar ou ralar as batatas e fritá-las. Puxar as ervilhas na manteiga. Grelhar o frango, o bacon e os tomates. Colocar o frango em uma travessa guarnecido com batatas palhas, ervilhas, bacon e tomate.

Frango indonesiano

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

ingredientes

- 150 g de amendoim
- 200 g de bacon
- 500 g de batata palha
- 30 g de bouquet garni
- 2 cebolas
- 200 g de coco ralado
- 500 g de creme de leite
- 10 g de curry (em pó)
- 1 kg de filé de frango
- 400 g de manga
- 200 g de margarina
- 4 tomates
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água

modo de preparo

- tempere os filés com sal e pimenta.
 - derreta a manteiga e nela frite os filés cortados em tiras.
 - junte a cebola bem picada e deixe fritar um pouco.
 - acrescente os tomates batidos no liquidificador e deixe cozinhar até engrossar.
 - retire o frango e passe o molho em peneira fina. volte ao fogo e um pouco antes de servir, junte o creme de leite e o curry.
 - deixe ferver por 5 minutos e sirva imediatamente.
- rendimento: para 6 pessoas

Frango light

- 2 filés de frango
- 1 saquinho de sazón verde (encontra-se no supermercado)
- 1 colher de sobremesa de salsa com alho desidratado (tempero pronto de supermercado)
- 1 colher de sobremesa de cebola desidratada (tb de supermercado)
- 1 copo de água
- sal e pimenta do reino a gosto

Coloque a água em uma panela pequena, acrescente todos os temperos e o frango cortado em pedaços de 3cm.

Deixe cozinhar por cerca de 20 min em fogo baixo (tempo contado depois que começar a ferver).
Escorrer em peneira fina, desfiar o frango, miturar ao tempero que ficar no fundo da peneira .

Ps* Esse frango serve para enriquecer saladas de folhas com legumes.

Frango Loirinho

cybercook

- 7 filés de peito de frango finos
- 100g de mussarela fatiada
- 7 tiras de bacon
- 1 colher de sopa de maionese (bem cheia)
- 1 punhado de cebola picadas
- 1 punhado de alho espremido
- 1 punhado de salsa picada
- 1 limão
- 2 latinhas de cerveja
- sal a gosto
- manteiga para untar

Em um recipiente, misture o alho, a cebola, a maionese e a salsa. Tempere todos os filés com o suco do limão e sal a gosto e deixe separado. Unte uma travessa com manteiga. Sobre uma tábua estique uma tira de bacon, em cima coloque um filé e depois a mussarela, espalhe a maionese temperada por todo filé, enrole-os (como um rocambole) fazendo uma trouchinha e feche com palitos de dente. Repita esta operação nos outros seis filés colocando todos na travessa untada. Mantenha o forno pré-aquecido por uns dez minutos. Antes de colocar a travessa no forno jogue o conteúdo de uma lata de cerveja dentro da travessa. Deixe em forno médio (220°) por aproximadamente 35 minutos. Verifique se o frango e o bacon estão dourados. Caso não estejam dourados e a cerveja já tenha secado melhor jogar mais um pouco de cerveja (um pouco mais de meia lata) e deixar por mais uns quinze minutos ou até que esteja dourado tanto frango quanto bacon.

FRANGO LUA DE MEL

- 4 peitos de frango
- 1 copo de Requeijão
- 4 fatias de manga
- 1 xícara de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de mel
- Sal a gosto

Rechear o frango com Requeijão e a manga, enrolar com papel alumínio.

Cozinhe em uma panela com água e sal. Retire o frango e deixe reduzir o caldo, acrescentando o creme de leite e o mel até chegar ao ponto de molho.

Tire o papel alumínio. Em uma travessa intercale os rolinhos de frango com fatias de manga e regue com molho.

Frango na brasa

Ingredientes

2 frangos cortados
2 xícaras de óleo
2 xícaras de vinagre
1 xícara de vinho branco seco
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (chá) de orégano
Pimenta
1 dente de alho

Modo de Preparo

Misturar os ingredientes numa panela (menos o frango) deixar levantar fervura.

Cobrir o frango com o molho e assar. Molhar frequentemente os pedaços de frango com o molho virando-os a cada 10 minutos.

Frango na Casca de Coco

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes:

- 06 filés de peito de frango
- 06 fatias de bacon
- 02 colheres de sopa de óleo
- 02 dentes de alho amassados
- 02 cebolas médias picadas
- 02 pimentões verdes cortados em cubinhos
- 01 lata de milho verde escorrido
- 06 tomates sem pele e sem sementes
- sal e pimenta do reino a gosto
- 04 cocos

Modo de preparo:

- Elimine o máximo possível de fibras da casca do coco.
- Com um prego, faça furos nos 3 olhos do coco e escorra a água.
- Serre a casca a uns 5 cm da extremidade dos olhos para formar uma tampa.
- Com uma faca afiada, retire um pouco da polpa perto da borda.
- Descasque esses pedaços, pique-os finos e reserve.
- Corte o frango em tiras, corte as fatias de bacon em pedacinhos, aqueça o óleo em uma frigideira e frite o frango e o bacon por 5 a 6 minutos, até ficar bem cozido.

- Tire o frango com uma escumadeira e coloque na frigideira o alho, a cebola, o pimentão e o milho.
- Refogue e a mistura até amaciar, mas não deixe dourar. aqueça o forno a 190°C.
- Corte os tomates e junte ao refogado, coloque o frango na frigideira e adicione o coco picado.
- Tempere e deixe levantar fervura.
- Divida a mistura entre os 4 cocos e tampe com a tampa que foi serrada.
- Embrulhe cada coco em papel alumínio e coloque-os em uma assadeira, embrulhe cada coco em papel alumínio e coloque-os em uma assadeira com 2,5 cm de água quente (use um cortador de massa como apoio).
- Asse por 50 minutos, desembulhe os cocos e sirva nas cascas.
- A polpa pode ser comida.

Frango na Cerveja Preta

4 Sobrecoxas e Pernas

- 1 Pacote de sopa de cebola
- 1 Garrafa de cerveja malzbier
- 1 Colher de sopa de óleo
- Sal e pimenta do reino à gosto

Modo de Fazer:

Retire a pele do frango, lave em água corrente e tempere com sal e pimenta do reino. Numa panela de tamanho suficiente para caber o frango e a cerveja, coloque o óleo, leve ao fogo e doure os pedaços de frango. Numa vasilha, dissolva o pacote de sopa de cebola em um pouco de água e despeje sobre os pedaços de frango, assim como a craveja. Deixe cozinhar por um período de 25 à 30 min. com a panela tampada.

Frango na moranga

2 peito de frango cozido e cortado em cubinhos

- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 vidro de leite de coco
- 2 copos de requeijão
- Salsinha picada

Modo de preparar:

Cozinhe a moranga até ficar macia e reserve. Numa panela coloque o molho até ferver, acrescente o frango e o leite de coco, misture bem e junte 1 copo de requeijão. Reserve. Besunte a moranga com o requeijão e despeje dentro, o molho de frango. Sirva com arroz branco.

Frango na Teia de Aranha

Essa receita, enviada por Aline Maria Corrêa, foi inspirada no frango ao molho Bechamel. Como a versão francesa é bastante sofisticada, ela deu um toque prático ao prato, que faz o maior sucesso com arroz branco alho e óleo!

Modo de Preparo

Pique o bacon em cubos bem pequenos, e coloque para fritar em uma panela com aproximadamente uma colher de sopa de óleo. Quando o bacon estiver bem tostadinho, coloque o frango cortado em cubos, o alho amassado, o orégano e o sal. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Coloque então em um prato refratário e misturando em seguida com o queijo. O frango ficará preso

em uma teia de queijo! Ingredientes

- 2 peitos de frango cortado em cubos grandes
- 1/2 tablete de bacon
- 2 dentes de alho
- 200 gramas de queijo mussarela
- orégano
- sal
- óleo

Frango nevado

- Lúcia Aguiar

- 1 ½ k de pedaços de frango de sua preferência
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas raladas
- sal a gosto
- 1 colher de chá de louro em pó
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 lata de aspargos

creme:

- 1 litro de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 3 gemas
- 2 pires de chá de queijo ralado
- 1 colher de chá de noz moscada

modo de preparo :

tempere os pedaços de frango com alho amassado, a cebola ralada, sal, louro e o vinho. deixe um tempo neste tempero. leve uma panela ao fogo com óleo e doure os pedaços de frango, junte os tomates e acrescente o molho do tempero. retire do fogo e desosse os pedaços de frango, junte a maisena já dissolvida, mexer até obter um creme homogêneo. junte as gemas, metade do queijo ralado, a noz moscada, o caldo do aspargo, volte ao fogo para engrossar mais. depois coloque este creme sobre o frango, polvilhe o restante do queijo ralado e leve ao forno quente por cerca de 10 minutos para gratinar.

Frango no sal grosso pollo de sacromonte

- Don Pepito

Ingredientes:

- 1 frango
 - 8 alcachofras
 - Sal grosso para cobrir
- Limpe e cozinhe as alcachofras . Reserve.

Recheio

- 2 alcachofras cozinhas
- 1 lingüiça picada de sua preferência
- 1 tomate cortado em pedaços
- 1 cebola cortada em pedaços
- 1 alho poró picado
- Salsinha a gosto
- 4 dentes de alho picados
- Pimenta do reino moída a gosto
- Cominho moído a gosto
- Alecrim a gosto

Modo de preparo

Refogar tudo no azeite e rechear o frango. Depois do frango recheado passar azeite, vinagre, alecrim, pimenta do reino, cominho, pimenta calabresa, besuntar e cobrir de sal grosso. Levar para assar durante 1 hora e meia. Enfeitar com o restante das alcachofras e colocar do mesmo molho por cima.

Frango no sal grosso

Chef de cozinha: Don Pepito

ingredientes:

- 1 frango
 - 8 alcachofras
 - sal grosso para cobrir
- limpe e cozinhe as alcachofras. reserve.

recheio:

- 2 alcachofras cozidas
- 1 lingüiça picada de sua preferência

- 1 tomate cortado em pedaços
- 1 cebola cortada em pedaços
- 1 alho poró picado
- salsinha a gosto
- 4 dentes de alho picados
- pimenta do reino moída a gosto
- cominho moído a gosto
- alecrim a gosto

modo de preparo:

- refogar tudo no azeite e rechear o frango.
- depois do frango recheado passar azeite, vinagre, alecrim, pimenta do reino, cominho, pimenta calabresa, besuntar e cobrir de sal grosso. levar para assar durante 1 hora e meia.
- enfeitar com o restante das alcachofras e colocar do mesmo molho por cima.

Frango nobre

- Cecília Biju

ingredientes

- 1 kg de sobrecoxas
- 1 xícara chá de farinha de trigo
- 4 colheres sopa de azeite
- 1 cebola média cortada em 4 partes
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 buque garni
- sementes de mostarda
- 1 pimenta de cheiro
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 lata de creme de leite com soro

modo de preparar

empane os pedaços de frango sem pele na farinha de trigo. aqueça o azeite e frite até dourar os 2 lados. junte o vinho, os temperos, abaixe o fogo, tampe e cozinhe até reduzir 1/3 do líquido.

retire os pedaços de frango e mantenha-os aquecidos, retire os temperos do molho que restou na panela, junte o creme de leite, deixe aquecer e coloque sobre os pedaços de frango.

sirva com arroz branquinho e salada.

porção para 5 pessoas

Frango real ao creme de queijos

- culinária : álvaro rodrigues

ingredientes:

- 500 gr de batatas sem casca, cortadas em rodela e fervidas em água e sal
- 01 kg de filés de peito de frango levemente temperado com sal, noz moscada e mostarda

molho:

- 01 litro de creme de leite fresco sem bater
- 01 pacote de sopa de queijo
- 200 gr de requeijão cremoso (de baldinho)
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- sal, pimenta e temperos a gosto

-

modo de preparo:

- bata rapidamente todos os ingredientes no liquidificador e empregue na montagem do prato.

demais ingredientes:

- 80 gr de queijo gorgonzola amassado com o garfo
- 150 gr de presunto cozido fatiado e cortado em tirinhas
- 100 gr de requeijão cremoso (de baldinho)
- ½ xícara de chá de parmesão ralado grosso

-

montagem do prato:

- unte um pirex retangular grande com manteiga, coloque uma camada de batatas, metade do molho, todo o frango (ainda crú), presunto, queijo gorgonzola e o restante do molho. em seguida, salpique por cima o queijo parmesão ralado e - coloque pedacinhos de requeijão cremoso.
- leve ao forno a 200° c por 20 a 30 minutos ou até que esteja totalmente gratinado.
- sirva com arroz branco e salada verde.

Frango Real Atraente à la Zirinha

- 500 g. de batatas cozidas (ligeiramente) sem cascas e em rodela não muito finas
- 01 kg de filé de frango
(antes de temperar para refogar, corte em pedaços pequenos, temperando normalmente, não esquecendo de colocar mostarda no tempero, pois dá um novo sabor, de engolir a língua)
- 1 lata de creme de leite
(abra a lata e coloque uma pitada de fermento)
- 50 g. de margarina derretida
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1/2 litro de leite frio
- 1 pacote de sopa creme de queijo ou de cebola
- queijo parmesão
- 200 g. de queijo requeijão culinário ou cremoso
- 100 g. de queijo prato ou gorgonzola
(de preferência ralado grosso ou em pedaços)
- 150 g. de presunto fatiado
(cortado em tirinhas)
- sal e pimenta a gosto

Bata rapidamente no liquidificador a margarina, a farinha de trigo, o pacote de creme de queijo ou cebola, a lata de creme de leite, o leite, a

metade do requeijão, o sal e a pimenta. Deve ficar um creme não muito grosso.

Coloca no fundo da forma, as batatas em rodela, metade do molho, filé de frango temperado e refogado, o presunto, queijo prato, o restante do molho, o restante do requeijão (às colheradas) e o queijo parmesão. Coloca no forno quente por uns 30 min. e serve com arroz e batatinha.

Frango recheado à moda húngara

- Márka Meszaros

Ingredientes

- 1 frango médio (inteiro)
- 3 pãezinhos
- 1 cebola média picadinha
- 2 ovos
- ½ xícara de chá de salsinha
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de sal
- 3 pedaços de fígado de frango
- 3 colheres de sopa de óleo
- Temperos a gosto

Modo de preparar

1. Tempere o frango com sal, limão e orégano a gosto. Reserve.
2. Molhe os pães em uma vasilha com água e esprema retirando toda água. Moa o fígado no processador. Misture o restante dos ingredientes .
3. Distribua o recheio embaixo da pele do frango. Coloque em assadeira untada com óleo e leve ao forno quente. Deixe assar em forno médio por 1 hora e meia. Sirva com repolho.

Frango Recheado com Souflê de Queijo Light

- Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Ingredientes:

- 01 peito de frango (tipo filé)
- 01 maçã sem casca cortada em gomos
- 04 ameixas sem caroço
- Tempero do frango:
- ½ xícara de chá de vinho branco
- ½ xícara de chá de caldo de galinha
- 04 colheres de sopa de shoyo
- 01 colher de sopa de tomilho
- 02 folhas de louro
- sal
- 01 colher de sopa de mostarda
- para dourar: 01 colher de sopa de margarina "light"

Modo de preparo:

- Limpe os filés passe sal, pimenta e coloque pedaços de maçã e uma ameixa, enrole e prenda com palitos.
- Deixe marinando ao tempero por 02 horas.
- Em seguida em uma frigideira coloque os rolinhos de frango para dourar com a margarina e vá colocando o caldo do marinado coado, para que não grude.
- Em seguida envolva os rolinhos em papel de alumínio com um pouco do marinado.
- Feche e leve ao forno por 20 minutos.
- Em seguida fatie e faça um molho com requeijão "light."

Para o molho:

- 02 colheres de sopa de requeijão
- 01 colher de sobremesa de mostarda
- 01 colher de sobremesa de margarina
- 02 unidades de alho esmagados
- 01 colher de café de tomilho

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes.

Para o soufflê:

- 01 xícara de chá de leite desnatado
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 01 ovo
- 02 colheres de sopa de queijo cottage
- 06 unidades de tomate seco
- 01 colher de chá de margarina
- 01 colher de chá de cebola ralada
- 01 colher de café de fermento

Modo de preparo:

Em uma panela coloque a margarina, a cebola para dourar, em seguida coloque a farinha dissolvida no leite.

- Deixe engrossar, retire do fogo acrescente a gema, mexa e acrescente o queijo cottage, o tomate seco leve ao fogo por alguns minutos.
- Reserve.
- Bata a clara em neve, misture na massa do soufflê unte uma forma com manteiga e leve ao forno por 15 minutos.
- Sirva quente.

Rendimento: 04 porções

V.C.T. - Valor Calórico - 01 filé de frango 162.

Receita Tradicional: 318 Cal.

Frango Recheado com Souflê de Queijo Light

- Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Ingredientes:

- 01 peito de frango (tipo filé)
- 01 maçã sem casca cortada em gomos
- 04 ameixas sem caroço
- Tempero do frango:
- ½ xícara de chá de vinho branco
- ½ xícara de chá de caldo de galinha
- 04 colheres de sopa de shoyo
- 01 colher de sopa de tomilho
- 02 folhas de louro
- sal
- 01 colher de sopa de mostarda
- para dourar: 01 colher de sopa de margarina "light"

Modo de preparo:

- Limpe os filés passe sal, pimenta e coloque pedaços de maçã e uma ameixa, enrole e prenda com palitos.
- Deixe marinando ao tempero por 02 horas.
- Em seguida em uma frigideira coloque os rolinhos de frango para dourar com a margarina e vá colocando o caldo do marinado coado, para que não grude.
- Em seguida envolva os rolinhos em papel de alumínio com um pouco do marinado.
- Feche e leve ao forno por 20 minutos.
- Em seguida fatie e faça um molho com requeijão "light."

Para o molho:

- 02 colheres de sopa de requeijão
- 01 colher de sobremesa de mostarda
- 01 colher de sobremesa de margarina
- 02 unidades de alho esmagados
- 01 colher de café de tomilho

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes.

Para o soufflê:

- 01 xícara de chá de leite desnatado
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 01 ovo
- 02 colheres de sopa de queijo cottage
- 06 unidades de tomate seco
- 01 colher de chá de margarina
- 01 colher de chá de cebola ralada
- 01 colher de café de fermento

Modo de preparo:

- Em uma panela coloque a margarina, a cebola para dourar, em seguida coloque a farinha dissolvida no leite.
- Deixe engrossar, retire do fogo acrescente a gema, mexa e acrescente o queijo cottage, o tomate seco leve ao fogo por alguns minutos.
- Reserve.
- Bata a clara em neve, misture na massa do soufflê unte uma forma com manteiga e leve ao forno por 15 minutos.
- Sirva quente.

Rendimento: 04 porções

V.C.T. - Valor Calórico - 01 filé de frango 162.

Receita Tradicional: 318 Cal.

Frango Rosé

Cybercook

- 6 filés de frango
- 1 copo de requeijão
- sal, pimenta
- 1 colher (chá) de molho inglês
- 3 colheres (sopa) de ketchup
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 cálice de conhaque

Coloque os filés temperados com sal e pimenta, numa fôrma refratária untada. Misture o requeijão com a mostarda, o molho inglês, o ketchup e cubra os filés. Leve ao forno por 30 minutos. Retire e flambe com o conhaque aquecido. Sirva com arroz branco.

Frango Versátil ou hamburguer de frango

- Culinarista: Cecília Bijú

Ingredientes:

- 01 kg de frango desossado e moído
- 300 gr de bacon bem magro moído
- ¼ xícara de chá de salsinha picada
- 01 pitada de pimenta mista moída
- 01 colher de chá de alho desidratado
- 01 colher de sobremesa de cebola desidratada
- 01 colher de sobremesa de mostarda
- 01 colher de sobremesa de catchup
- 01 colher de chá de molho inglês
- sal a gosto (mais ou menos 01 colher de chá para cheia)

Modo de preparo:

- Misture bem todos os ingredientes e amasse.
- Abra a massa entre plásticos e corte as rodela.
- São necessárias 2 rodela para 1 de preparo.
- Sobre cada rodela coloque o recheio, o queijo cremoso e um pedaço de provolone.

- Cubra com outra rodela.
- Frite em fogo bem baixo, frigideira tampada, no máximo de 03 porções.
- Disponha em um prato forrado com saladas de folha.

Recheio

Ingredientes:

- 02 colheres de sopa de azeite
- 02 dentes de alho picado
- 01 berinjela picada
- 01 cebola pequena picada
- 01 tomate picado sem semente
- ¼ xícara de chá de azeitonas picadas
- sal e molho de pimenta á gosto

Modo de Preparo:

Frite o alho no azeite, junte os demais ingredientes e refogue em fogo bem alto. Esfrie e empregue:

- 100 gr de queijo cremoso
- 05 fatias de provolone

Obs: Trata-se de um tipo de hamburguer de frango recheado com berinjela e queijos. Daremos orientação para congelamento e comercialização.

Rendimento: 22 hamburgueres recheados.

Venda: R\$ 20,00

Custo: R\$ 6,40

Frango xadrez

- culinária: laka brandão

ingredientes:

- 300 gr de filé de frango temperado com sal (passado na maisena) cortado em quadrados
- 200 gr de salsão - cortado em quadradinhos
- 02 cebolas em pétalas
- 02 pimentões verdes e 01 vermelho, cortado em quadradinhos
- 01 pedacinho de gengibre - picadinho (1/4 colher de café)
- cebolinha (parte branca) cortadas em pedacinhos (colocar em água gelada)

ingredientes para o molho:

- 01 copo de amendoim sem pele
- 04 colheres de chá de glutamato monossódico -(aji-no-moto)
- 02 colheres de sopa de maisena
- 02 colheres de chá de gergelim - óleo
- 02 colheres de chá de sal
- 03 colheres de sopa de shoyo
- 02 xícaras de chá de água
- 01 colher de café de molho inglês

modo de preparo:

- colocar o óleo na panela, levar ao fogo e deixar esquentar bem.
- colocar o frango para fritar rápido, colocar no escorredor, fritar os legumes e a cebola e após fritos, colocar em escorredor ou em uma peneira.
- voltar a panela ao fogo para fazer o molho, com o mesmo óleo.

- colocar o gengibre, o sal, o glutamato monossódico -(aji-no-moto) , o shoyo, o molho inglês, o gergelim (a maisena dissolvida em um pouco de água).
- deixar no fogo até formar um molho ralo e transparente.
- colocar o frango e os legumes no molho, mexer até ficar bem passado.
- colocar na travessa e juntar o amendoim.

Frapê de Creme de Menta

- 1 1/2 dose de creme de menta
- folhas de hortelã

Pique o gelo num liquidificador, pulsando-o várias vezes. Deposite o gelo em um copo bojudado, grande, desses de conhaque, e verta o creme de menta sobre o gelo. Decore com folhas de hortelã. Não esqueça os canudinhos, na hora de servir!

Fricassé de Frango

2 peitos de frango
 cebola batidinha, salsa cebolinha, sal e alho
 1 cl de sp. De margarina
 1 cl de sp de maisena dissolvida em um pouco de leite
 1 lata de creme de leite
 150 g de muzzarella
 batatinha frita palha que dê p/ cobrir o pirex (pode comprar pronta).
 Refoga-se bem os peitos com todo tempero. Qdo estiverem macios, desfiar.
 Numa panela à parte, refogar a cebola na manteiga. Qdo estiver dourada, junta-se o frango.
 Desmancha-se a maisena no leite e despeja na panela c/o frango. Mexe-se bem para não empelotar.
 Qdo estiver cozida a maisena, coloca-se o creme de leite e desliga o fogo.
 Despeja-se num pirex . Cobrir com muzzarella e p/ último a batatinha frita. Leva-se ao forno até o queijo derreter.

Fricassê de peito de peru

- Culinarista: Lúcia Aguiar
- Ingredientes
- 150 g de manteiga
 - ¼ de xícara de chá de farinha de trigo
 - 4 xícaras de chá de creme de leite fresco
 - 3 colheres de sopa de vermute

- 250 g de peito de peru defumado e picado em cubos
- ½ xícara de chá de damasco picado
- 100 g de castanha de caju picada
- 250 g de ervilhas torta (passada na manteiga)

Modo de preparar

- Passe a ervilha torta em 50 g de manteiga até que ela fique macia e reserve. em uma panela coloque 100 g de manteiga, acrescente a farinha de trigo e deixe no fogo por 1 minuto.
- deixe este purê descansar na geladeira por 2 horas.
- aos poucos acrescente o creme de leite mexendo sempre até dissolver a farinha (um pouco fora do fogo). acrescente p peru, a castanha, o damasco e o vermute. deixar ferver por 10 minutos. junte a ervilha e apague o fogo. e coloque sal a gosto.

Fritada de batatas com filé

- Don Pepe

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 pimentão verde em tiras
- 3 dentes de alho amassados
- Galhos de salsinha a gosto
- 4 tomates sem pele picados
- 1 copo de molho de tomate de sua preferência
- 1 kilo de batatas descascadas e cortadas em palitos
- 1 pitada de pimenta do reino moída
- 1 pitada de cominho moído
- Sal a gosto

Modo de preparar

Fritar as batatas e reservar. Tempere os filés com pimenta do reino, o sal e o cominho a gosto e fritar ao ponto desejado e reservar. Refogar no azeite o pimentão, o alho, a salsinha e o tomate. Acrescentar o molho e deixe pegar o gosto e colocar os filés fritos, deixar até pegar gosto, retirar os filés e colocar as batatas. Deixe fritar por 2 minutos no molho. Montar numa travessa as batatas, o molho e os filé por cima.

Fritada Falsa de Siri

- Lúcia Aguiar
- ½ K de repolho
- 5 ovos
- 100 g de margarina
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 pacote de coco ralada
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 2 tomates sem pele e sem semente
- 1 pimentão vermelho picado
- Salsa a gosto
- Coentro (opcional)

- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 50 g de azeitonas verdes
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Cortar o repolho bem fininho, aferventar e deixar escorrer. Numa panela doure o azeite, a margarina e os temperos. Junte o repolho e refogue bem. Acrescente a salsa, o coco ralado e misture bem. Em um pirex coloque esta mistura e cubra com os ovos batidos (as claras em neve). Polvilhe com o queijo ralado e asse em forno quente por 25 minutos.

Rendimento: 6 porções

Fritela de Galinha

- 1 Prato de Galinha em Cubos
- Suco de 1 Limão
- 1 Colher de Salsa
- ½ Colher de Sal
- 1 Copo de Farinha
- 1 ½ Colher de fermento em pó
- 1 Ovo
- 1 Copo de Leite

Modo de Fazer:

Peneirar a farinha e o fermento em pó, juntar o ovo batido misturado com leite.

Bater até ficar liso. Mergulhar a galinha na massa e fritar.

Frutas gratinadas

- Culinarista: Cecília Bijú

ingredientes

- 04 xícaras chá de frutas da estação (1 de cada) ex: morango, manga, framboesa, cerejas verdes (dá um ótimo visual e colorido).
- 01 colher sopa de açúcar
- 03 colheres sopa de vinho do porto
- 300 gr requeijão cremoso

modo de preparar

- misture as frutas, polvilhe o açúcar e regue com o vinho, deixe descansar por 05 minutos. enquanto isso aqueça o requeijão bem quente, coloque sobre as frutas e sirva imediatamente.

Fubá suado ou cuscuz de panela

- Professora e Culinarista: Elza Nuzes - (Restaurante Dona Lucinha)

ingredientes:

- 500 gr. de fubá (tipo moinho de pedra) peneirado
- 02 colheres de manteiga bem cheias (das de sopa)
- 01 colher de canela em pó (das de café)
- 03 colheres de rapadura raspada ou açúcar (das de sopa)

- 01 pitada de sal
 - queijo minas (tipo meia cura) a gosto e em cubinhos
- modo de preparar
- colocar a manteiga para derreter e em seguida colocar o fubá um pouco umedecido com água. com a ajuda de um garfo ir mexendo sempre, tampado e molhando o fubá aos poucos.
 - o fubá tem que ficar fofo e solto
 - depois de cozido acrescentar o sal, a canela, e rapadura ou o açúcar e por último o queijo picado, tendo o cuidado de abafar a panela para que ele derreta e fique puchento.
 - servir com queimadinho ou café mais fraco
 - para 06 pessoas (bem servido)

Fundos de alcachofra com risoto de tremoço

- Glenys Silvestre

ingredientes para as alcachofras

4 alcachofras grandes cozidas e retiradas todas as folhas e palha

- 3 colheres sopa de azeite
- 2 dentes de alho picados
- sal e pimenta
- água

ingredientes para o risoto

- 1 colher de manteiga
- 1 colher de bacon picadinho
- 2 colheres de cebola ralada
- 1 xícara de arroz cru
- 1 xícara de tremoço sem a pele
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 xícara de café de vinho branco seco
- água suficiente para cozinhar o arroz
- 1 xícara de café de creme de leite
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 ovo
- pelotinhos de manteiga

modo de preparo para as alcachofras

frite no azeite os dentes de alho. junte os fundos de alcachofra e acrescente pouca água.

deixe ferver 2 minutos. reserve.

maneira de preparar o risoto

derreta a manteiga e refogue a cebola e o bacon. deixe fritar um pouco. junte os tremoços, o arroz e refogue bem. acrescente o vinho e deixe evaporar. coloque o tablete de caldo de carne e a água suficiente para cozinhar o arroz. quando estiver cozido, junte o creme de leite e o queijo ralado. deixe esfriar um pouco e acrescente o ovo apenas desmanchado.

montagem do prato:

coloque um anel de papel manteiga em volta dos fundos de alcachofra e prenda com fita crepe. encha esse anel com o risoto, coloque sobre ele pelotinhos de manteiga, e leve ao forno por 15 minutos.

na hora de servir, retire o papel.

LIVRO DE RECEITAS DO BAR BANTE'S "G"

NÃO PODE SER DISTRIBUÍDO POR TERCEIROS

Este Livro faz parte do Barbante's

- foi em parte copiado da web e encontra-se gratuitamente à disposição de todos por esta mesma mídia não podendo ser vendido ou distribuído de qualquer forma sem a concordância da webmaster. As leis que regulamentam direitos são severas e restritivas.

Galantina de Mocotó

- 1 Kg. de Mocotó de Boi
- 6 dentes de alho
- Água 3 Litros aproximadamente
- Sal a gosto
- Pimenta do reino moída na hora, a gosto

Ponha o Mocotó em uma panela de pressão, juntamente com a água, o sal a gosto e 3 dentes de alho cozinhe por aproximadamente 1 hora, veja se já esta macio soltando-se dos ossos, quando estiver, retire os ossos, e coloque em um processador ou Liqüidificador, juntamente com o seu próprio caldo. Bata o suficiente para igualar os pedaços, misturequando estiver morno, a pimenta do reino e os 3 dentes de alhos, passados no espremedor. Coloque em uma forma de vidro, ou refratária e deixe no refrigerador até endurecer (igual a Gelatina)corte na própria forma em quadrados, sirva com rodela de limão, pão e Azeite.

Galinha ao piri piri da Tantan

Cybercook

- 2 peitos de frango
- 2 colheres de sal
- suco de 3 limões
- 250 gramas de alho sem casca
- 1/2 lata de azeite
- 1 colher de molho de pimenta
- 3 pimentas malaguetas picadas

Bata no liqüidificador todos os ingredientes, com exceção do frango. Em um refratário, coloque os peitos já limpos e acrescente o creme feito no liqüidificador. Coloque no forno e só retire depois de bem dourado. É muito apimentado, mas é maravilhoso. Esta é uma receita moçambicana e ótima para dias bem frescos. Como acompanhamento salada verde.

Galinha caipira

- Ana Maria Braga

1 galinha caipira cortada em pedaços

Sal

Pimenta do reino e limão a gosto

2 cebolas picadas
½ pimentão vermelho
½ pimentão verde
2 a 3 tomates maduros picados
1 maço de cheiro verde picado
6 dentes de alho amassados
Molho inglês
Shoyo
Glutamato monossódico
2 colheres de sopa de óleo
1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Temperar a galinha com limão, alho, pimenta e sal. Fritar os pedaços um a um em 2 colheres de sopa de óleo e 1 de manteiga e ir pingando água até amolecer. Depois acrescente os pimentões e o tomate. Por último o cheiro verde.

Servir com arroz

Galinha com Creme de Cebola

3 peitos de galinha
1 lata de milho verde
1 pacote de creme de cebola
1 lata de creme de leite
Queijo fatiado

Modo de Fazer:

Cozinhar a galinha na água temperada com louro, alho e caldo Knorr. Depois de cozida cortar em quadrados pequenos. Reserve. Bater, no liquidificador, o milho verde junto com sua água e o creme de cebola. Colocar esta mistura no fogo até ferver, acrescentando um pouco da água temperada onde se cozinhou a galinha, para que o creme não fique muito grosso. Quando o creme ferver acrescentar o creme de leite. Não levar mais ao fogo. Adicionar a galinha ao creme. Arrumar em um prato refratário as seguintes camadas: galinha, queijo fatiado, queijo fatiado. Levar ao forno para gratinar.

Galinha com creme de milho

Creme de milho

1 galinha desfiada, cozida e bem temperada
1 lata de milho verde
2 copos americanos de leite
3 colheres de sopa(rasas) de Maizena
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
Sal a gosto

Bata no liquidificador metade do milho, a água da lata, o leite, a

Maizena e o sal. Derreta a manteiga, junte a mistura batida, o restante do milho e mexa até engrossar.

Cobertura

1 copo de requeijão cremoso
3 claras em neve
1 colher de café de sal

Misture o requeijão com as claras e o sal. Num refratário untado, coloque metade do creme de milho e, por cima, o frango reservado. Cubra com o restante do creme de milho e, sobre este, a cobertura de requeijão. Leve ao forno pré-aquecido até gratinar. Sirva sem acompanhamento.

Galinha Mexicana

- 3 peitos de frango de granja sem pele, retiradas as cartilagens cuidadosamente e cortados em metades.

- 1/2 xícara de suco de limão fresco
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1/2 xícara de cebola bem picada
- 1/2 xícara de pimenta vermelha seca e picada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres de sopa de manjerição picado
- 1 colher de chá de orégano seco

Guarnição:

- Fatias de lima.

Em uma panela larga junte todos os ingredientes da marinada. Adicione os peitos de frango e deixe marinar por várias horas, ou mesmo de um dia para outro. Para cozinhar, escorra a marinada. Coloque as metades de peito sobre uma grelha, a uma distância de 12 cm do fogo ou fonte de calor e deixe assar por uns 8 minutos ou até sumir qualquer cor rosada. Passe a marinada no liquificador, coe e salgue se necessário, e cozinhe por 5 minutos. Sirva os filés em cada prato (130 g em cada) e despeje uma colher do molho bem quente por sobre.

Acompanhe com uma seleção de saladas verdes.

Rendimento: 6 porções

Cada porção: 130 g

Galinhada Caipira

Cybercook

- 1 Galinha de mais de 1,5 Kg

- 1 copo de vinagre
- 1 copo de óleo
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha (facultativo)
- 20 azeitonas pretas picadas
- 4 tomates
- 2 pimentões picados
- 50g de cheiro verde
- 2 colheres de sopa de sal
- 8 dentes de alho
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 2 cenouras raladas
- 2 cebolas
- 4 copos de arroz

Numa panela despeje meio copo de óleo, 4 dentes de alho, a galinha, 1 colher de sopa de sal, o vinagre, a pimenta e 1 litro d'água. Para não errar no tempo, destampe a panela e confira se a galinha está macia. Depois, adicionar o tempero para o caldo: a cebola, o cheiro-verde, o pimentão, as azeitonas, o milho, a ervilha, e os tomates sem a pele. Deixe ferver por alguns minutos para reforçar o sabor. Em outra panela despeje mais meio copo de óleo, 4 dentes de alho, 4 rodela de cebola, a cenoura ralada, o arroz, e uma colher de sopa de sal. Para terminar é só misturar a galinha, que o caldo vai cozinhar o arroz.

Galinhada Caipira

- 1 Galinha de mais de 1,5 Kg
- 1 copo de vinagre
- 1 copo de óleo
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha
- 20 azeitonas pretas picadas
- 4 tomates
- 2 pimentões picados
- 50g de cheiro verde
- 2 colheres de sopa de sal
- 8 dentes de alho
- 1 pimenta dedo de moça
- 2 cenouras raladas
- 2 cebolas
- 4 copos de arroz

Numa panela despeje meio copo de óleo, 4 dentes de alho, a galinha, 1 colher de sopa de sal, o vinagre, a pimenta e 1 litro d'água. Para não errar no tempo, destampe a panela e confira se a galinha está macia. Depois, adicionar o tempero para o caldo: a cebola, o cheiro-verde, o pimentão, as azeitonas, o milho, a ervilha, e os tomates sem a pele. Deixe ferver por alguns minutos para reforçar o sabor.

Em outra panela despeje mais meio copo de óleo, 4 dentes de alho, 4 rodelas de cebola, a cenoura ralada, o arroz, e uma colher de sopa de sal. Para terminar é só misturar a galinha, que o caldo vai cozinhar o arroz.

Galinhada com Pequi

Ingredientes:

½ cebola ralada 01 dente de alho amassado 02 tomates cortados em cubos 04 galhos de salsa verde picada 01 pitada de sal 01 pequi - raspas 01 pitada de açafrão 02 copos de arroz lavado e escorrido

Modo de preparo:

Colocar em uma panela grande o frango para fritar, adicione a cebola, e o alho e deixe dourar.

Acrescente o restante dos ingredientes e refogue tudo até o frango ficar meio macio, então acrescente o arroz e cubra com 3 copos de água e deixe cozinhar.

Coloque mais um pouco de água se o arroz ainda estiver durinho.

Sirva com uma salada de folhas e bom apetite!!!

Obs: Deixar chaleira com água quente para usar no frango.

Galinhada

- Miriand Teixeira - fone: 531 20 71

1 k de frango em pedaços

Molho inglês

Pimenta

Orégano

Páprica

¾ de xícara de chá de óleo

1 cebola picada

3 dentes de alho picado

1 xícara de chá de arroz lavado

2 tomates picados sem semente

6 xícaras de chá de água fervente

Sal

100 g de bacon picado

150 g de lingüiça cortada em rodelas

Modo de preparar:

Tempere o frango e deixe por 12 horas no tempero.

Aqueça o óleo, frite o frango, junte a cebola, o alho, o bacon e a lingüiça. Coloque o arroz, o tomate e refogue, mexendo bem. Junte a água fervente, o sal e deixe cozinhar em panela semi-tampada

Galinhada Mineira

- 250 g de arroz
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 1 galinha
- 1 folha de louro
- 4 colheres de sopa de óleo
- 2 pimentões vermelhos picados
- 3 tomates maduros picados

Corte a galinha pelas juntas. Numa panela grande, coloque o óleo e leve a galinha, até que doure. Junte todos os temperos, refogue bem e vá juntando água, até que a galinha amacie (se usar frango, não é necessário) Junte o arroz, acrescente água fervendo e deixe cozinhar em fogo forte, reduzindo depois, quando estiver secando. Tampe e deixe até estar pronto o arroz.

Galinhada

Cantora: Roberta Miranda

Ingredientes:

04 xícaras de chá de arroz
 03 xícaras de chá de água
 02 kg de coxas e sobre coxas
 04 colheres de sopa de azeite
 03 dentes de alho
 01 cebola média
 01 lata de ervilha
 salsinha a gosto
 sal a gosto
 queijo ralado a gosto

Modo de Preparo:

Lavar o arroz.

Refogue a cebola e o alho no azeite.

Acrescente o frango, e o sal e deixe dourar.

Coloque a água e deixe cozinhar, quando estiver pronto, coloque em uma travessa, acrescente ervilha, queijo ralado e leve ao forno.

Gaspacho DIET

- Culinarista: Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Ingredientes

07 tomates picados sem pele e sem semente
 ½ cebola picada
 ½ pepino picado sem semente e sem pele
 ½ pimentão vermelho
 01 fatia de pão integral
 01 colher de sopa de azeite de oliva
 01 colher de sopa de aceto balsâmico
 sal á gosto
 400 ml de água

Modo de preparar

junte ao tomate picado o pimentão, a cebola, e o pepino e passe no triturador.

deixe este purê descansar na geladeira por 2 horas.
retire da geladeira e bata no liquidificador com a água e o pão e o azeite e o aceto balsâmico. leve a geladeira até a hora de servir.
na hora de servir salpique com mais um pouco de pepino picado e pimentão picado, e se gostar ovo cozido.

Tempo de Preparo: 15 min

Rendimento: 04 porções

V.C.T - 75 cal por porção.

Obs.: Excelente para o verão para iniciar uma refeição e ajuda a diminuir a compulsividade da hora do almoço ou do jantar quando a fome é grande.
rico em vitaminas C

Gaspacho

1 xícara de pimentão amarelo, picado
1 xícara de pepino descascado e sem sementes
¼ xícara de vinagre
1 colher de chá de óleo de oliva
½ colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta do reino
¼ colher de chá de pimenta vermelha (pili-piri-piri)
1 quilo de tomates italianos, cortados ao meio
3 dentes de alho
4 cubos de gelo

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em um processador ou liquidificador e bata até estarem bem misturados. Coloque em uma sopeira, gele e sirva.

Gâteau de batatas e alho-poró

2 kg de batatas em fatias
1 litro de leite
500 g de creme de leite fresco
2 dentes de alho picados
noz-moscada ralada na hora
sal e pimenta-do-reino branca
50 g de manteiga
3 alhos-porós (parte branca) cortados em julienne
200 g de queijo parmesão ralado
Junte em uma panela a batata, o leite, o creme de leite, o alho, a noz-moscada, sal e pimenta-do-reino. Cozinhe as batatas al dente, escorra o líquido e reserve. Aqueça em fogo baixo a manteiga, junte o alho-poró e refogue até murchar. Em uma fôrma refratária, disponha camadas de batata, queijo parmesão e alho-poró, terminando com o queijo. Leve ao forno médio-forte (200°C), pré-aquecido, para gratinar.

Para 8 a 10 pessoas

Gelado americano

Comece preparando a cobertura: leve ao banho-maria o chocolate meio-amargo, o creme de leite e misture até formar um creme liso e brilhante. Numa panela pequena coloque o açúcar, o mel, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de água e leve ao fogo até abrir fervura, formando assim uma calda rala. Junte o creme de chocolate com a calda de açúcar, misture bem e deixe esfriar.

Prepare a massa: coloque as gemas, o açúcar e a manteiga na tigela da batedeira e bata por cerca de 10 minutos, ou até formar um creme espesso. Leve ao banho-maria o chocolate branco juntamente com 1 xícara (chá) de creme de leite e misture com uma colher de pau até obter um creme liso (bata o creme de leite restante até formar um creme aerado, um pouco menos firme que chantilly, e mantenha na geladeira até o momento de montar a torta). Umedeça a gelatina com 5 colheres (sopa) de água, deixe descansar por alguns minutos e acrescente-a ao creme de chocolate branco, misturando continuamente para dissolver bem a gelatina. Coloque numa tigela funda o creme de manteiga, o creme de chocolate branco, o suco de maracujá, o chantilly e misture com um batedor de arame, para integrar bem os ingredientes.

Montagem: despeje $\frac{1}{3}$ da cobertura no fundo de uma fôrma de aro removível pequena e, sobre ela, a massa de chocolate branco. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas, para adquirir consistência. Desenforme a torta no prato em que for servir e cubra a superfície e laterais com a cobertura restante. Sirva em seguida, acompanhado de geléia ou molho de frutas vermelhas (framboesas, ameixas, cerejas, etc.)

Rendimento: 12 a 14 porções

O que eu preciso ter?

Para a massa: 3 gemas, 3 colheres (sopa) de açúcar, 100g de manteiga, 300g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, 2 xícaras (chá) de creme de leite, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de suco de maracujá, 1 envelopinho de gelatina em pó sem sabor (12g). Para a cobertura: 100g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de creme de leite, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de mel.

Gelado de coco da Lu

Colocar no liquidificador:

1 copo de leite de coco

1 pacote de vanille

6 colheres de sopa de açúcar

5 folhas de gelatina desmanchadas em um copo de água morna em banho-maria

2 claras em neve

Bater bem e levar para gelar.

Gelado de Coco da Vó Elza

Cybercook

- 1 litro de leite
- 250 g de coco ralado
- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de leite condensado

Levar o leite e o coco ao fogo até abrir fervura. Bater no liquidificador o leite condensado, as gemas, a maizena, metade do açúcar e acrescentar ao leite fervido com o coco. Mexer em fogo baixo até engrossar. Colocar em pirex grande caramelizado. Cobrir com as claras batidas em neve com 4 colheres de açúcar. Levar ao forno para dourar o suspiro.

Gelado de Limão

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1/2 lata de suco de limão (ou mais, conforme o gosto)
- 1 caixa de gelatina sabor limão
- 3 claras em neve
- raspas de limão

Prepare a gelatina com a metade da água do normal. Deixe esfriar bem. Bata as claras em ponto de neve bem firme. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão e coloque em uma travessa. Bata, na batedeira, as claras em neve com a gelatina (ficará bem cremoso). Coloque por cima do creme e por cima as raspas de limão. Leve à geladeira por 2 horas.

Essa sobremesa tem sucesso garantido!

Gelado de mamão

- Grupo: Dominó

Ingredientes:

- 02 unidades de mamão papaya
- 04 bolas de sorvete
- 01 cálice de licor cassis

Modo de preparo:

Bater tudo no liquidificador, colocar em taças com um pouco de licor por cima.

Gelado de Manga
(pode ser diet)

- 04 potes de iogurte natural desnatado
- 04 mangas médias descascadas e cortadas em cubos
- 01 colher de adoçante forno e fogão ou 05 colheres de sopa de açúcar.

Modo de preparo:

Coloque as mangas cortadas em cubos no freezer.

Coloque o iogurte em um coador de papel tipo melita para dessorar (aproximadamente 1,5 horas)

Em seguida leve ao freezer por duas horas.

Bata as mangas com o iogurte no liquidificador acrescentando o açúcar ou o adoçante, sirva logo em seguida, ou deixe no freezer tirando uma hora antes de servir.

rendimento 04 porções

Esta receita se preparada com adoçante e iogurte desnatado fornece 88 calorias por porção, é uma opção deliciosa e refrescante, além de ser pouco calórica.

Gelado de Queijo com Limão

- Culinarista: Cecília Bijú

Ingredientes:

01 caixa de gelatina sabor cereja

400 ml de água

04 claras

01 xícara de chá de açúcar

400 gr de queijo cremoso em temperatura ambiente

01 colher de sopa de raspas de limão

03 colheres de sopa de suco de limão

01 lata de creme dessert sabor cassis

Modo de Preparo:

Leve a gelatina e a água ao fogo até derreter e reserve.

Bata as claras com açúcar até obter um merengue e, sem parar de bater, adicione o queijo, raspas e suco de limão e, vagarosamente, a gelatina e bata mais 1 minuto.

Coloque em taças e leve para gelar.

Gelado Sonho de Valsa

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado

- 2 latas de leite de vaca (a mesma medida do leite condensado)

- 8 ovos

- 8 colheres, de sopa rasa, de açúcar

- 1 colher, de café, de extrato de baunilha
- 14 a 16 bombons
- 2 latas de creme de leite
- 1 colher, de café rasa, de sal
- 1 colher, de sopa rasa, de maizena

Modo de Preparo:

Primeira Etapa:

Misture o leite condensado com as gemas, o leite de vaca e a maisena; passe por peneira fina e leve ao fogo brando. Mexa com colher de pau até obter creme de boa consistência. Perfume com baunilha, misture, retire do fogo, deite num refratário e deixe esfriar.

Segunda Etapa:

Bata as claras em neve com o sal, adicione o açúcar aos poucos e continue a bater até o ponto de suspiro. Sempre batendo, junte duas latas de creme de leite gelado e o soro. Corte os bombons em fatias (não importa que esfarelem). Reserve metade da quantidade obtida para a decoração.

Terceira Etapa:

Espalhe o restante dos bombons sobre o creme amarelo e, sobre este, coloque o creme branco. Leve ao congelador por várias horas. Depois recubra com os pedacinhos reservados dos bombons. Deixe permanecer no congelador até o dia seguinte. Este gelado deve ser feito de véspera. Sirva no próprio refratário. Se preferir, enfeite com bombons inteiros.

Gelatina de Chocolate

- 5 ovos
- 1 xícara de água fria
- 100g de açúcar
- 100g de manteiga sem sal
- 125g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 12g de gelatina em pó sem sabor

Bater as gemas e o açúcar na batedeira até ficar esbranquiçado; Derreter o chocolate e adicionar a manteiga; Misturar bem e deixar esfriar um pouco; juntar o chocolate à mistura de gemas e açúcar; dissolver a gelatina na água; juntar o creme de leite à mistura de chocolate; acrescentar a gelatina; acrescentar as claras batidas em neve; colocar em forma untada com óleo de milho e levar à geladeira por cerca de 2 horas.

Gelatina de coco da mamãe

Rale 1 coco grande e deite por cima 2 copos de leite fervendo. Adoce ao paladar, junte 1 colher de chá de baunilha e 1 copo de água fervendo em que se dissolveu 10 folhas de gelatina. Passar tudo em pano grosso, colocar em forma molhada e levar à geladeira.

Gelatina de Laranja de Micro

Serve: 12 pessoas
Calorias: 159 por porção

Tempo Total de preparo
10 minutos para preparar
14 minutos no microondas

Ingredientes

2 envelopes de gelatina branca sem sabor
4 xícaras de suco de laranja
 $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
2 colheres (sopa) de suco de limão
 $\frac{1}{2}$ colher (chá) de casca de laranja ralada
4 ou 5 laranjas cortadas em gomos, sem pele
2 xícaras de cubinhos ou bolinhas de mamão

Modo de fazer

Num refratário pequeno coloque a gelatina com $\frac{1}{4}$ de água. Deixe hidratar por alguns minutos. Depois, leve ao microondas por 1 minuto na potência máxima. Retire e coloque em uma tigela com o suco de laranja. Junte o açúcar, o suco de limão e a casca de laranja. Coloque 1 xícara dessa mistura numa forma de 22 cm de diâmetro, molhada com água. Leve à geladeira até ficar quase firme. Retire da geladeira e arrume os gomos de laranja e os cubinhos de mamão. Com cuidado junte mais 1 xícara da mistura líquida da gelatina. Leve para gelar novamente até ficar firme, acrescente o restante da gelatina e leve à geladeira por 6 horas até endurecer.

Gelatina de Pêssego

2 pacotes de gelatina de pêssego
Faz-se as gelatinas normalmente e depois de fria, coloca-se no liquidificador com uma lata de leite condensado. Bate bem e despeja-se num pirex para gelar.

Gelatina Mousse da Taís

- 2 caixas de gelatina dos sabores de sua preferência
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Coloque a gelatina em um recipiente e dissolva-a com dois copos de água fervendo. Misture até dissolver e acrescente dois copos de água gelada, misture bem e reserve.

Coloque o leite condensado, o creme de leite e a gelatina no liquidificador e bata tudo por 10 minutos.

Coloque tudo numa travessa refratária e leve a geladeira até firmar.
Sirva bem gelada!

Geléia de limão da Lu

Derreter em fogo brando:

100 g de manteiga

Juntar:

300 g de açúcar

suco de 4 limões

raspa de 4 limões (sicilianos)

3 ovos (batidos como para pão de ló)

Deixar em fogo brando, até ver o fundo da panela.

Geléia de morango ou maçã picada Micro

1 kg de morangos ou maçã picada

700 g de açúcar

suco de limão

Usar um refratário alto e levar os morangos com o limão ao micro por 10 minutos em PA. Acrescentar o açúcar e levar mais 10 minutos em PA.

Se quiser mais firme, usar uma colher de chá de gelatina sem sabor e deixar por mais 10 minutos em PA.

Geléia de pimentão

10 pimentões vermelhos

1 xícara de vinagre de vinho branco

2 1/2 xícaras de açúcar

Retire a pele e as sementes do pimentão. Corte-o em quadrados e deixe descansar em uma vasilha por 4 horas. Escorra e reserve o suco. Bata o pimentão no liquidificador ou no processador de alimentos, rapidamente, para não virar um purê. Leve ao fogo com o vinagre, o açúcar e o suco reservado. Quando ferver, abaixe o fogo. Cozinhe, mexendo sempre, até dar o ponto de geléia ou a mistura desprender do fundo da panela.

Geléia para tortas

1 copo de água

200 g de açúcar

40 g de maizena

2 colheres de sopa de glucose ou Karo

1 limão ou 1 laranja fatiada

Corante vermelho

Modo de preparo

Leve ao fogo: a água, o açúcar e o limão. Quando estiver fervendo, desmanche a maizena com 7 colheres de sopa de água e despeje aos

ingredientes que estão fervendo. Por último adicione a glucose ou Karo, faça uma geléia bem grossa, espere esfriar e use.

Geleias

3ª aula - Culinarista: Cecília Biju
(morango, abacaxi, goiaba e geléia de fátima)

Ingredientes: (morango)

600 gr de morangos

500 gr de açúcar

01 colher de chá de ácido cítrico ou 01 colher de sopa de suco de limão

Modo de Preparo:

Leve ao fogo, quando levantar fervura abaixar e deixar até o ponto de geléia. colocar nos potes e processar.

Ingredientes: (abacaxi)

01 abacaxi picado

700 gr de açúcar

01 colher de chá de ácido cítrico ou 01 colher de sopa de limão

Modo de Preparo:

Misture tudo, leve ao fogo, quando ferver abaixar e deixar até o ponto de geléia.

Colocar nos potes e processar.

Ingredientes: (goiaba)

02 kg de goiabas descascadas

01 kg de açúcar

01 colher de chá de ácido cítrico ou 01 colher de sopa de suco de limão

01 casca de canela

Modo de Preparo:

Cortar as goiabas, levar ao fogo baixo e tampada até ficar pré-cozidas.

Deixar amornar, liquidificar e peneirar.

Juntar os demais ingredientes levar ao fogo e deixar apurar.

Retire a casca de canela e processe.

Ingredientes - (geléia de fatia)

01 kg de maçãs ácidas

200 gr de uvas passas

200 gr de nozes picadas

500 gr de açúcar

700 ml de água

01 colher de chá de ácido cítrico ou 01 colher de sopa de suco de limão.

Modo de Preparo:

Levar todos os ingredientes ao fogo, deixar até pegar ponto de geléia, colocar em potes e processar.

Glacê de caldo de limão

Bata bem 250 g de açúcar refinado, caldo de limão(a gosto) e 2 colheres de sopa de água.

Glacê de chocolate

Derreta em banho-maria 125 g de chocolate fino picado. Assim que estiver mole, retire do fogo, junte 200 g de açúcar refinado e 1 clara batida em neve. Bata bem com uma colher de pau até obter uma massa bem lisa. Especial para bolos e doces, conforme indicação das receitas. Depois de usado, leve o doce à boca do forno para secar e obter brilho.

Glacê de chocolate com manteiga

250 g de açúcar refinado
125 g de chocolate em pó
6 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de manteiga
Misture bem, bata bem e use.

Glacê de Chocolate para Confeitar Bolos

Cybercook

- 250 g de manteiga sem sal
- 4 ou 5 colheres de sopa de açúcar (melhor o de confeiteiro)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de chá de baunilha ou uma de sopa de licor de nozes ou cacau

Bata bem a manteiga com o açúcar, até que não se sinta mais a "areia" do açúcar. Junte o chocolate e a essência ou um licor a gosto e bata mais um pouco. Coloque na geladeira por umas duas horas, antes de confeitar o bolo.

Obs.: Dependendo da marca e tipo de chocolate que usar, a quantidade de açúcar pode variar um pouco. Guarde o bolo na geladeira até a hora de servir.

Glacê de Chocolate

Existem muitos glacês de chocolate, inclusive o próprio, derretido em banho maria, acrescentado a creme de leite batido como chantilly. fica uma delícia, mas não é tão bom para decorar bolos.

Outro, que é ótimo para confeitar

- 250 g de manteiga sem sal
- 4 ou 5 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de chá de baunilha ou uma de sopa de licor de nozes ou cacau

Bata bem a manteiga com o açúcar, até que não se sinta mais a "areia" do açúcar. Junte o chocolate e a essência ou um licor a gosto e bata mais um pouco. Coloque na geladeira por umas duas horas, antes de confeitarmos o bolo. Obs.: Dependendo da marca e tipo de chocolate que usar, a quantidade de açúcar pode variar um pouco. Guarde o bolo na geladeira até a hora de servir.

Glacê de fondan

1/2 kg de açúcar gla açúcar
9 colheres de sopa de leite de coco

Misture e deixe derreter em banho-maria.

Glacê de laranja para tortas

Junte o caldo de 2 laranjas e 3 colheres de sopa de açúcar, leve ao fogo para engrossar e despeje quente sobre a torta.

Glacê de leite Moça

1 lata de leite condensado
200 g de manteiga
1 colher de chá de baunilha

Bata a manteiga com batedor de arame até obter um creme esbranquiçado. Acrescente a baunilha. Faça um pequeno furo na lata de leite Moça e despeje aos poucos, sem parar de bater, até obter consistência de glacê. Utilize este glacê na cobertura de bolos, tortas e biscoitos.

Glacê de minuto

1/2 xícara de Nescau
1/4 de xícara de leite
1 xícara de açúcar
100 g de manteiga
1 pitada de sal

Dissolva o Nescau no leite, ponha o açúcar, a manteiga e o sal. Leve ao fogo mexendo até ferver. Quando estiver fervendo, deixe 1 minuto sem mexer. Retire do fogo e bata com uma colher de pau até engrossar e amornar.

Glacê mármore

2 claras
Suco de 1 limão
1 colher de sopa de água ou álcool
Açúcar pérola até dar ponto
Misture tudo e use.

Glacê ornamental

Porção grande
6 claras em neve
4 1/2 xícaras de açúcar
1 1/2 caneca de água
Suco de limão

Porção pequena
2 claras em neve
1 1/2 xícara de açúcar
1/2 caneca de água
Suco de limão

Prepare uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio. Bata as claras em neve. Depois da calda pronta e ainda quente, vá despejando na clara e continue batendo e colocando o suco de limão.

Glacê para fazer flores

2 claras
1 colher de sopa de suco de limão
1/2 kg de açúcar de confeiteiro
Bata as claras até apenas começar a espumar e coloque o açúcar e o limão.

Glacê para ornamentar bolo

2 claras em neve
1 pitada de sal
5 colheres de sopa de açúcar

Bata bem as claras com a pitada de sal e, em seguida, bote as colheres de açúcar, uma a uma. Utilize batedeira elétrica ou batedor de ovos. Depois, tire o batedor e, com uma faca, vá mexendo e colocando mais açúcar até atingir uma consistência tal em que o glacê não desgrude da faca.

Glacê real e glacê para contorno

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

ingredientes: (glacê real)
01 clara de ovo batida em neve
02 colheres de sopa de limão coado
500 gr de açúcar de confeiteiro peneirado

modo de preparo:

bata a clara em neve e acrescente o limão.

- batendo sem parar acrescente o açúcar de confeitado até o ponto desejado.

Glacê para contorno

ingredientes: (glacê para contorno)

01 xícara de chocolate em pó

02 colheres de sopa de leite condensado

água filtrada até dar o ponto

modo de preparo:

coloque o leite condensado no chocolate em pó e adicione a água filtrada aos poucos até formar uma pasta.

Glacê real

- Isamara Carnelóz Amâncio - fone: 6946 28 78

2 claras em neve

2 colheres de sopa de limão

1 k de açúcar de confeitado peneirado

Modo de preparar:

Bata as claras em neve. Adicione o limão e coloque o açúcar de confeitado até ficar firme.

Glúten ao creme de queijo veget

- Culinarista: Kélsia de Abreu Grilli

8 bifes de glútem

1 copo de iogurte natural

2 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente

½ xícara de chá de queijo ralado de sua preferência

1 pitada de noz moscada

1 cebola ralada

2 dentes de alho amassados

temperos a gosto

modo de preparo

refogue o glúten com os temperos, retire e coloque em um refratário. faça o molho de queijo com o iogurte, 1 colher de sopa de margarina, noz moscada, queijo e o sal a gosto, cubra os bifes com este creme e leve para gratinar regado de azeite

GNOCCHI DE SEMOLINA E RÚCULA

¾ xícara de trigo

¾ xícara de semolina

2 dentes de alho

4 colheres de óleo

500g de tomate sem pele e sementes

sal

pimenta do reino

1 maço de rúcula

queijo ralado

Despejar o trigo e a semolina sobre uma mesa, abrir uma cavidade no centro e colocar água suficiente para obter uma massa consistente. Fazer rolinhos de 1cm de espessura cortar os pedacinho e pressionar com a ponta de uma faca e colocá-los numa superfície enfarinhada e deixar secar. Refogar o alho com óleo, juntar o tomate e temperar com sal e pimenta. Cozinhar por 20 minutos mexendo de vez em quando.

Lavar a rúcula e cozinhar em água fervente com sal por 10 minutos. Acrescentar os gnocchis e deixar cozinhar. Escorrer e colocar numa travessa. Cobrir com o molho e polvilhar com queijo.

Gnochi de milho verde gratinado

- Aparecida Rita - tel: 692 96 24

8 espigas de milho verde
½ copo de água
300 g de peito de frango cru
3 ovos inteiros
sal e pimenta do reino branca a gosto
creme
1 litro de caldo de frango
2 latas de creme de leite sem soro
3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
2 gemas
50 ml de vinho do porto
150 g de requeijão

modo de preparar:

retire os grãos das espigas e bata no liquidificador com meio copo de água. passe pela peneira. coloque numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. reserve. passe o peito de frango e os ovos no processador até adquirir uma consistência cremosa. retire do processador e junte ao creme de milho, tempere com sal e pimenta. esquentar água numa panela e mantenha em fogo baixo. com a ajuda de 2 colheres de chá faça os gnochi e cozinhe por 15 minutos sem deixar ferver. retire com a ajuda de uma escumadeira e reserve. Creme ferva o caldo de frango e coloque a farinha de trigo. deixe incorporar, retire do fogo e junte o creme de leite. coloque as gemas em uma tigela de inox, junte o vinho do porto e leve ao fogo em banho-maria. bata até que a mistura cresça e incorpore. retire do fogo, junte o creme, o requeijão e bata no liquidificador, coloque o gnochi em um refratário, cubra com o creme e leve ao forno para gratinar.

GOULASH `A MINEIRA

Cozinha Húngara

4 colheres de banha de porco
800g de músculo cortado em pedaços
2 cebolas
2 dentes de alho

1 colher de farinha de trigo
caldo de carne
sal
pimenta-do-reino
açúcar
páprika
2 batatas
2 pimentões verdes
1,5kg de tomate
1 xícara de vinho tinto

Leve ao fogo uma panela com a banha e deixe-a derreter. Junte a carne e deixe dourar pôr igual, mexendo com uma colher de pau.

Acrescente as cebolas cortadas em pedaços e os dentes de alho e misture bem. Adicione a farinha , sem parar de mexer, e regue com caldo suficiente para cobrir a carne. Tempere com sal, pimenta-do-reino, uma pitada de açúcar e páprika. Tampe a panela e deixe cozinhar, em fogo moderado por 40 minutos.

Descasque as batatas, lave-as e corte-as em pedaços pequenos. Limpe os pimentões e corte-os em pedaços. Lave os tomates, elimine as sementes e corte em pedacinhos. Junte esse legumes à carne e deixe cozinhar por mais 30 minutos.

Passado o tempo indicado, despeje o vinho na panela e deixe no fogo por mais 10 minutos.

Tire do fogo, despeje numa travessa e sirva.

Goulash de Vitela a Moda Dadi

Cybercook

- 1 kg de carne de vitela sem osso em cubos
- 2 cebolas grandes picados
- 3 dentes de alho picado
- 2 pimentões grandes cortados em tiras
- 1 folha de louro
- pimenta do reino à gosto
- 2 Colheres de Sopa de páprica doce
- água o suficiente
- 4 colheres de sopa de óleo de milho ou girassol
- sal a gosto

Refogue no óleo, alho, cebola, páprica, louro, pimentões e a pimenta do reino, quando estiver bem puxado e as verduras murchas, coloque a carne de vitela, misture bem, ponha água fervente aos poucos até cobrir a carne, misture novamente, tampe e abaixe o fogo, deixe cozinhar por cerca de 60 minutos, sempre verifique o nível de água se faltar ponha sempre fervendo, mexa bem a cada 10 minutos.

Speceel (massa tipo nhoque p/ acompanhamento)

- 2 copos de farinha de trigo especial
- sal à gosto
- 1 Ovo
- água o suficiente

Junte primeiro a farinha, o sal e o ovo misturando vigorosamente com uma colher de madeira, até tornar uma massa firme e uniforme, aos pouco ponha água até a massa ficar mole, mas sem escorrer, despeje a massa sobre a tábua de carne, e com uma colher, arraste em tiras para uma panela com água fervente com sal, quando boiar retire-os com uma escumadeira, e ponha em uma travessa.

Molho de Creme de Leite

- 1 garrafa pequena de creme de leite fresco
- suco de 1 limão

Misture bem os 2 ingredientes até engrossar um pouco.

Servir no Próprio prato, na seguinte ordem:

Speceel e Goulash. Em molheira individual ponha o Creme de Leite. Um bom vinho tinto, e a Salada de Pepinos a Moda Dadi (no Cyber Cook) são excelentes complementos para um jantar à dois.

Goulash rápido

- Cecília Biju

- 1 k de carne picada em iscas (acém)
- 1 lata de molho de tomate peneirado
- 1 xícara de chá de água filtrada
- 1 pacote de creme de cebola
- 500 ml de cerveja preta doce (malzibier)

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes numa panela pressão, misture muito bem, tampe e leve ao fogo. Quando chiar deixe o fogo bem baixinho cozinhando por 1h30. (chocalhe a panela de vez enquanto). Desligue deixe acabar e pressão. Sirva com arroz branco e batatas palhas.

Goulash

Culinarista: Marika Meszaros

Sopa Húngara

Ingredientes:

- 01 Kg de músculo cortado em cubos
- 01 Kg de batatas cortadas em quatro pedaços
- 01 Tomate picado
- 01 Cebola picada
- 01 Pimentão picado
- 01 Colher de sopa de páprika
- 02 Folhas de louro
- 01 Xícara de chá de óleo

Sal a gosto

01 Litro de água

Ingredientes - (Massinha):

- 01 Ovo inteiro
- 01 Xícara de chá de farinha de trigo
- 01 Pitada de sal

Modo de Preparo:

Misture tudo, e no momento de colocar na sopa vá picando.

Modo de Preparo:

Refogue o óleo, a cebola, o tomate e o pimentão.

Acrescente a páprika, e a carne acrescentando um pouco de água e deixe cozinhar.

Após coloque 01 litro de água, o sal e o louro, deixando cozinhar por 30 minutos.

Acrescente as batatas e a massinha picada, deixe cozinhar até as batatas ficarem cozidas.

Granola

Granola = mistura de cereais, mel, frutas secas. É rica em fibras, ferro e sais minerais. Ajuda no bom funcionamento do intestino e na diminuição de colesterol.

Ingredientes:

6 xícaras de aveia

1 xícara de germe de trigo

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de mel

1/4 xícara de óleo de milho

1 xícara de castanhas do Pará picadas

1 xícara de coco ralado seco

1 xícara de amendoim torrado sem pele

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de noz moscada ou gengibre

meia xícara de passas

meia xícara de frutas desidratadas (maçã, pera, damasco)

Modo de fazer:

Misture a aveia com a canela e a noz moscada (ou o gengibre) e mexa bem.

Ponha o germe de trigo e o óleo. Quando começar a misturar os ingredientes líquidos é melhor por a mão na massa. Depois acrescente o açúcar mascavo, o mel, o coco, o amendoim e as castanhas. Leve ao forno por uma hora, mas de 15 em 15 minutos retire para mexer com uma colher.

Deixe esfriar e misture as passas e as frutas secas. Fica uma delícia para comer com sorvete, leite, iogurte ou frutas frescas.

Granola

- 600 gramas de aveia em flocos

- 300 gramas de germe de trigo

- 150 gramas de gergelim

- 100 gramas de semente de girassol descascadas
- 150 gramas de nozes ou amendoas moídas
- 150 gramas de castanha do Pará moídas
- 120 gramas de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de baunilha
- 3/4 de xícara de óleo vegetal

Misturar todos os ingredientes e levar ao forno baixo por 40 minutos. Depois de frio, misturar 300 gramas de uva passa sem sementes. Guardar em pote tampado.

Gratinado Zás-Trás de Micro

Serve: 5 pessoas

Calorias: 241 por porção

Tempo Total de preparo

5 minutos para preparar

4 a 5 minutos no microondas

Ingredientes

1 lata de ervilhas

1 lata de milho verde

½ xícara (chá) de maionese

½ xícara (chá) de leite

1 a 2 colheres de queijo parmesão ralado

Modo de fazer

Escorra as ervilhas e o milho verde. Reserve.

Em uma tigela misture a maionese e o leite

Acrescente as ervilhas e o milho verde reservado

Coloque em um refratário, espalhe o queijo parmesão ralado e leve ao microondas por 4 a 15 minutos para dourar na potência máxima

Como congelar

Pode congelar pronto.

Como descongelar

Descongele na geladeira ou leve direto ao microondas por 8 minutos ou mais

na potência média.

Gravatinha ou Farfalle com Salmons e Abobrinha

- Cheff de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

½ kg de massa gravatinha ou farfalhe

02 colheres de sopa de azeite

02 dentes de alho picados

02 abobrinhas em rodela finas

02 colheres de sopa de manteiga

02 cebolas processadas
½ litro de creme de leite
01 colher de sopa de molho de tomate bem denso
250 gr de salmon fresco cortado em lâminas
100 gr de salmon defumado cortado em lâminas
01 galinho de dill
01 pitada de curry
sal e pimenta
01 colher de sopa de ovas de salmon

Modo de preparo:

Frite o alho no azeite até dourar. junte as abobrinhas e deixe secar a água que juntar.

Em outra panela, doure a cebola na manteiga, coloque o creme de leite e deixe adensar.

Misture o molho de tomate e deixe ferver até que o creme de leite crie consistência.

Junte o salmon fresco e deixe 02 minutos, junte o salmon defumado e o curry.

Acerte o sal e a pimenta. Cozinhe o macarrão al dente e escorra.

Misture as abobrinhas, o molho de salmon e por último as ovas.

Este prato não utiliza queijo ralado.

Grog do Pirata

- 5 cl de Rum Negro
- 1 cl de Lime Juice
- Gotas de Grenadine

Bata no shaker e sirva em copo tipo Old-Fashioned, com gelo moído.

Groselha Caseira

Cybercook

- 1/2 litro de água
 - 1 kg de açúcar cristal
- Deixar ferver por 5 minutos.

- 1 colher de café de ácido cítrico
- 1 colher de sopa de corante vegetal vermelho
- 1 colher de sopa de essência de groselha

Misturar tudo em 1 xícara de água fria, em seguida adicionar na calda de açúcar.

Guacamole Especial (Prato mexicano)

Receita de Márcia Maria Marcilino

2 pimentas dedo-de-moça verdes
3 abacates médios maduros
1 cebola pequena bem picada
5 colheres (sopa) de coentro picado
sal
1 tomate

Modo de fazer:

Elimine as sementes das pimentas, reserve algumas fatias finas para o final e pique o restante bem miúdo. Ponha a polpa dos abacates numa tigela grande e amasse com um garfo. Junte a cebola, a pimenta picada, 4 colheres (sopa) de coentro e sal. Amasse para formar um purê grosseiro. Ponha o guacamole na tigela que irá à mesa. Elimine a pele e as sementes do tomate e pique-o em cubinhos. Ponha-os por cima do guacamole, junto com o coentro restante e as fatias de pimenta reservadas. Sirva com tortilhas de trigo ou com tortilhas chips.

Guacamole

- (comida mexicana) e 02 molhos p/ acompanhar bifes ou rosbifes - cheff de cozinha: glenys silvestre

ingredientes:

01 abacate de mais ou menos 700 gr suco de 01 limão 01 xícara de café de tomate picado sem semente 01 xícara de café de cebola bem picada algumas gotas de tabasco sal e pimenta a gosto salgadinhos de milho

modo de preparo:

amasse o abacate com um garfo e misture com o limão. pouco a pouco vá colocando os tomates e a cebola, tempere com sal e pimenta. coloque em um recipiente de preferência de vidro.

como servir:

em um prato de bolo coloque o recipiente com a guacamole, em volta coloque os salgados e sirva. é aconselhável fazer pouco antes de servir sendo excelente aperitivo para servir durante os jogos.

Molhos para acompanhar bifes ou rosbife

Molho de alcachofra com enchovas

04 fundos de alcachofra
01 colher de sopa de manteiga
02 fatias de bacon bem picadas
01 colher de sopa de cebola ralada
01 dente de alho bem picado
01 xícara de café de caldo de carne
01 xícara de café de creme de leite
02 filézinhos de anchovas dessalgadas
01 colher de sopa de vinho do porto

modo de preparo:

cozinhe as alcachofras, retire todas as folhas e corte os fundos em lascas. reserve.

derreta a manteiga, e nela frite o bacon com o alho. quando estiver dourado, junte a cebola, e os filézinhos bem picados. coloque o vinho do porto e deixe evaporar, coloque as alcachofras reservadas, o caldo de carne e deixe reduzir. no momento de servir, junte o creme de leite.

Molho de pinhão com ervas

(ingredientes)

02 xícaras de chá de pinhão cozido e cortado em rodelas

05 colheres de sopa de azeite de oliva

05 dentes de alho

02 peperoncinos

01 colher de sopa de ervas secas

01 xícara de chá de ervas frescas bem picadas

01 xícara de café de vinho branco seco

sal a gosto

modo de preparo:

frite o alho no azeite

quando estiver levemente amarelado, junte as alcachofras, os

peperoncinos, e as ervas secas.

acrescente o vinho e deixe reduzir à metade.

desligue o fogo. na hora de servir, acrescente as ervas frescas e o sal.

Guirlanda de Chocolate Branco

Prepare a massa: bata os ovos juntamente com o açúcar até a mistura dobrar de volume. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente o suco de laranja, a farinha de trigo, o fermento e o Cacau em Pó. Unte e enfarinhe uma assadeira com formato de anel e despeje nela a massa. Asse em forno médio por cerca de 30 minutos, ou até que, ao introduzir um palito na parte central da massa, este saia limpo. Desenforme sobre uma grade e deixe esfriar.

Prepare o recheio e cobertura: leve ao banho-maria o chocolate branco picado o licor e a manteiga. Mexa até obter um creme homogêneo e reserve. Bata o creme de leite até ficar em ponto chantilly e acrescente-o chantilly à mistura de chocolate. Leve à geladeira até por 1 ou 2 horas, para adquirir consistência cremosa. Corte o bolo ao meio, recheie e cubra o bolo com o creme de chocolate branco. Espalhe as raspas de chocolate branco sobre toda a superfície do bolo e decore com estrelinhas feitas com raspas de laranja, cerejas e folhinhas de hortelã. Para um efeito mais bonito, enfeite com um laço de motivo natalino.

Rendimento: 12 porções

O que eu preciso ter-

Para a massa: 4 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de suco de suco de laranja, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento, 4 colheres (sopa) de Cacau em Pó Garoto.

Para o recheio e cobertura: 300g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de licor de laranja, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 xícara (chá) de creme de leite fresco, 200g de raspas de Cobertura de Chocolate Branco Garoto.

DICA: Um visual caprichado é fundamental no preparo de uma receita; para conseguir este efeito que mostramos aqui, experimente decorar a superfície dos bombons com uma mistura feita de Cobertura de Chocolate Branco derretida com um pouco de licor de menta. Para fazer riscos bem fininhos, use um funil feito com papel manteiga.

Guisado de coelho a moda Conde Moura

Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

01 coelho (aproximadamente 1 kg) em pedaços

temperos

½ copo de vinho branco

01 cebola ralada

03 dentes de alho amassados

02 colheres chá páprica doce

02 colheres de chá de canela em pó

sal e pimenta a gosto

½ xícara chá de salsinha e cebolinha

01 folha de louro

04 colheres de sopa de molho de tomate

tempere os pedaços de coelho com os temperos citados acima e deixe marinando por 36 a 40 horas.

½ xícara de chá de óleo

½ xícara de chá de azeite

modo de preparo:

leve ao fogo o óleo e o azeite e deixe esquentar bem.

tirar os pedaços do coelho do tempero e fritar na mistura de óleo e azeite até ficarem dourados.

após todos estarem fritos juntar os temperos, a polpa de tomate mais 2 copos de vinho branco. deixar cozinhar até a carne se tornar macia

(aproximadamente 50 minutos).

alguns minutos antes de desligar, juntar:

01 xícara chá de ervilhas frescas

01 pimentão vermelho picado

01 pimentão amarelo picado

servir acompanhadas de batatas coradas ao forno e arroz branco.

Guloseimas de Natal

Para a massa:

1c.(sopa) cheia de gordura vegetal

250g de mel,

100g de açúcar

1 pitada de sal

1 ovo

1 cálice de rum

casca de 1 limão ralada

1/2c.(chá) de noz-moscada

1/2c.(chá) de cravo em pó

1c.(chá) de canela em pó

325g. de f. de trigo

4c.(chá) de fermento em pó.

Mais as frutas: 75g de noz-pecã ou castanha de caju e 75g de frutas cristalizadas.

Para a cobertura:

50g.de açúcar

2c.(sopa) de água.

Modo de Fazer:

Esquente em fogo brando a gordura, o mel, o açúcar e o sal, até desmanchar tudo, mexendo sempre para não grudar. Coloque essa mistura numa tigela e espere esfriar., Quando estiver morna, junte o ovo e os temperos: a casca de limão ralada, o cravo, a canela, a noz-moscada e o rum. Aos poucos, acrescente a farinha com o fermento. Por último acrescente as frutas. Abra a massa com as mãos, deixando com espessura de 2cm., já na própria assadeira, untada e polvilhada com farinha. Coloque-o por 15m. em forno moderado. O doce deve dourar, mas sem escurecer demais. Cobertura: Leve o açúcar e a água ao fogo até ferver bastante, o ponto de calda grossa. Pincele o doce com esta calda ainda quente, quando esfriar corte em pedaços.

LIVRO DE RECEITAS (Letras H, I, J, K e L)

Haddock au Beurre Maman	3	
Haddock com molho de dill	4	
Haddock cozido com tudo	4	
Hambúrguer Recheado	5	
Hambúrguer de arroz	6	
Hambúrguer de fígado	6	
Hambúrguer do Márcio	7	
Hambúrguer simples	7	
Hambúrguer	8	
Hames ou humes terrine fácil	8	
Hawai Honey Moon drink	8	
Hiyashi somen	9	
Homus Bi Tahine	9	
Homus e kibe	10	
Huevos de mijas	10	
Insalata di Napolis	11	
Iogurte Caseiro I	12	
Iogurte caseiro	12	
Iscas de bacalhau	12	
Iscas de Berinjela com Pimentão	12	
Iscas de filé com champignon e champanhe	12	12
Jambonneau de frango com funghi	12	
Japa de Sá	12	
Jerimum coco com Arroz de Lula	12	
Kafta de frango na frigifeira	12	
KAPCHINAK	12	
Kartoffelsalat da Suébia	12	
Kedgerree	12	
Kedgerree Indiano	12	
Kedgerree	12	
Kibe de bandeja da Camilla	12	
Kibe de pobre	12	
KIBE FÁCIL	12	
Kibe frito	12	
Kneidlach	12	
Kugel de Matzot com vinho	12	
Kuguel para Tcholnt	12	
Lagarto à Vienense	12	
LAGARTO A VINAGRETE.	12	
Lagarto ao molho de leite	12	
Lagarto ao molho madeira	12	
Lagarto com Molho de Cebolas	12	
Lagarto com molho madeira	12	
Lagarto dourado	12	
Lagosta Fingida	12	
LAMBARIS FRITOS COM QUEIJO	12	
Lanche Mineiro	12	
Lapin a la duchese ou coelho com batata	12	12
Lasanha aos 4 queijos	12	
Lasanha com almôndegas	12	
Lasanha	12	

Lasanha de bacalhau com brocólis 12
 Lasanha de Berinjela 12
 Lasanha de Berinjela Diet 12
 LASANHA DE BERINJELA - Maria Mohamed 12
 LASANHA DE BERINJELA - Elza Soares (Cantora) 12
 LASANHA DE BERINJELA 12
 Lasanha de Espinafre 12
 Lasanha de lentilha 12
 Lasanha de Repolho à Serfaty12
 Lasanha de Siri 12
 Jambonneau de frango com funghi 12
 Japa de Sá 12
 Salmão 12
 Jerimum Maracoco com Arroz de Lula 12
 Jerimum 12
 Lasanha 12
 Lazanha com espinafre e gorgonzola 12
 Lazanha de Pão Sírio 12
 Lazanha rápida 12
 Leg of lamb with sauce ou Pernil de Cordeiro com hortelã12
 Legumes com dip de ricota light 12
 Leitão á pururuca 12
 Leite Condensado Caseiro e Mousse de Maracujá 12
 Leite Condensado Caseiro 12
 Leite condensado Feito em Casa 12
 Leite condensado 12
 Leite de Onça 12
 LENTILHA AO CURRY 12
 Lentilhas com frango 12
 Leque de camarão 12
 Licor de jabuticaba 12
 Licores 12
 Licores cremosos 12
 Licor de fruta cozida em calda 12
 Língua a moda alemã 12
 Língua ao molho 12
 Língua-de-gato 12
 Linguado com Molho de Camarão 12
 Lingüiça toscana 12
 LINGÜIÇA DE PORCO 12
 LINGÜIÇA CUIABANA 12
 LINGÜIÇA CALABRESA 12
 LOMBO À INDIANA 12
 LOMBO À SAKURA 12
 Lombo ao caldo de laranja 12
 Lombo ao Leite 12
 Lombo ao molho de frutas 12
 Lombo Assado da Vovó 12
 Lombo Chinês 12
 Lombo com banana caramelada 12
 Lombo com banana caramelada 12
 Lombo com castanhas e purê de maçã 12
 Lombo com Frutas na Cerveja 12
 Lombo com maracujá e gengibre 12

Lombo com Uvas Verdes e Curry 12
Lombo de porco ao molho colorido 12
Lombo Festivo 12
Lombo recheado 12
Lombo recheado 12
Lombo recheado com ameixa 12
Lombo recheado da Bibi 12
Lombo recheado 12
Lombo tentação 12
Lombo Trançado 12
Lula a vinagrete 12
Lula e camarão com molho rose 12
Lulas a Axé 12
Luna Branca 12

Haddock au Beurre Maman

- Cantor: Ronnie Von

Ingredientes:

01 peça de haddock
02 litros de leite
01 pacote de manteiga
01 vidro de alcaparras
01 vidro de aspargos
ovos pochê (tantos quanto o número de pessoas)
purê de batatas

Modo de Preparo:

Deixar o haddock dessalgar no leite de um dia para outro, já cortado em postas, cozinhar no leite até ficar macio.

Em outra panelinha, passar as alcaparras escorridas na manteiga e reservar.

Fazer a mesma coisa com os aspargos e o purê de batatas.

Montar o prato com a posta de haddock e cobrir com as alcaparras, ao lado o purê de batatas, os aspargos e por último cozinhar os ovos e colocá-los em cima do purê de batatas.

Haddock com molho de dill

Para o haddock

1 posta de 300 g de haddock
leite

200 ml de molho de dill

Para o molho de dill

200 g de salsão em pedaços

200 g de cebola em pedaços

200 g de alho-poró em pedaços

100 g de manteiga

1 litro de leite do cozimento do haddock

500 ml de creme de leite fresco

100 g de dill fresco picado

sal e pimenta-do-reino

Prepare o haddock: cozinhe o haddock em bastante leite por aproximadamente 10 minutos até ficar macio, mas sem quebrar. Reserve o leite do cozimento.

Prepare o molho de dill: refogue o salsão, a cebola e o alho-poró na manteiga. Adicione o leite do cozimento do haddock e deixe ferver em fogo baixo por aproximadamente 5 minutos. Bata no liquidificador, peneire e volte ao fogo. Acrescente o creme de leite, o dill, sal e pimenta-do-reino e deixe engrossar. Junte o haddock e cozinhe em fogo baixo até ferver. Retire do fogo. Sirva o haddock com o molho de dill acompanhado de batatinhas sautéés.

Para 1 pessoa

Batatinhas sautéés

50 g de manteiga sem sal

200 g de batatinhas redondas cozidas

20 g de salsinha picada

Derreta a manteiga e frite as batatinhas.

Salpique com salsinha.

Haddock cozido com tudo

- Culinarista: Steffen Serup

Ingrediente:

04 postas de haddock

Ingredientes: (molho mostarda)

100 ml de vinho branco

½ cebola picada

500 ml de creme de leite

100 gr de mostarda francesa

50 gr de manteiga

Modo de Preparo:

Refogar a cebola em manteiga, acrescentar o vinho branco, reduzir o vinho.

Acrescentar creme de leite, deixar engrossar.

Colocar a mostarda, sal e a pimenta do reino a gosto.

Ingredientes: (guarnição)

04 ovos de galinha cozidos

½ maço de cebolinha picada

150 gr de bacon

100 gr de raiz forte ralada

150 gr de beterraba marinada

Ingredientes: (beterraba marinada)

01 kg de beterraba

200 ml de vinagre

200 ml de água

200 gr de açúcar

02 folhas de louro

05 sementes de pimenta do reino

Modo de Preparo:

Deixar cozinhar a beterraba por 01 hora, em seguida colocar em água fria.

Desprezar a água.

Retirar a casca, cortar em fatias.

Em vinagre, água, açúcar, folhas de louro e sementes da pimenta do reino.
Cozinhar e resfriar.
Rendimento: 04 pessoas.

Hambúrguer Recheado

Ingredientes:

- 1/2 xícara queijo ralado
- 1/2 xícara migalhas de pão fresco ou dormido
- 2 colheres (sopa) salsa picada
- 2 colheres (sopa) leite
- 750 g carne moída
- 1 cebola ralada
- 2 colheres (chá) molho inglês
- 1 1/2 colher (chá) sal

Misture o queijo, as migalhas de pão, o leite e a salsinha. Forme quatro bolas. Misture a carne moída, a cebola, o molho inglês e o sal. Divida em quatro partes. Pegue uma parte da carne e envolva a bola de pão, fechando bem o recheio. Achate levemente com a palma da mão para obter um hamburger de uns 2,5 cm de espessura. Frite em manteiga ou margarina, por 8 minutos de cada lado ou até que a carne chegue ao ponto desejado.

Rende 4 porções.

Hambúrguer de arroz

- Miriand Teixeira

- 2 xícaras de chá de arroz cozido e triturado
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 5 colheres de sopa de aveia
- 5 fatias de pão demolhado em leite e espremido
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- sal, noz moscada e pimenta do reino

culinarista:

misture todos os ingredientes, faça bolinhas, achate e modele como hambúrguer e frite com um pouco de óleo na chapa quente.

obs. pode se acrescentar 1 xícara de chá de frios triturados.

Hambúrguer de fígado

- Nutricionista: Sheila Pita Marinho

Ingredientes:

01 pedaço de fígado de boi (400 gr)
01 limão grande (suco)
01 dente de alho
01 colher de sopa de sal
01 colher de sopa de alecrim
02 colheres de sopa de shoyu
½ cubo de caldo de carne
1.1/2 xícara de pts (proteína texturizada de soja)
01 xícara de chá de água morna
01 cebola média
02 colheres de sopa de óleo vegetal
01 xícara de chá de molho de tomate
02 claras de ovo
3.1/2 fatias de pão de forma sem casca e picado pequeno
01 xícara de chá de salsinha picada
1.1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado grosso
08 colheres de sopa de farinha de rosca

Modo de Preparo:

Passar o fígado no processador de alimentos e temperar com suco de limão, alho, sal, alecrim e shoyu.

Reservar.

Deixar a pts na água com caldo de carne por 05 minutos.

Refogar a cebola no óleo, adicionar a pts hidratada e o molho de tomate.

Retirar do fogo, juntar o fígado e os demais ingredientes, moldar os hambúrgueres, polvilhar com a farinha de rosca e congelar antes de grelhar.

Rendimento: 19 porções de 55 gramas.

Hambúrguer do Márcio

O preparo de um hambúrguer saboroso segue sempre mais ou menos esta receita:

850 g de carne magra, de preferência, coxão mole ou patinho, limpa de qualquer tipo de aponevroses (nervuras)

100 a 150 g de gordura de boi ambos passados uma vez no moedor grosso.

A gordura vai dar sabor e liga à carne. Não se usa farinha, gema, creme de cebola, nada, muito menos sal que tira os saborosos sucos da carne.

Molda-se com as próprias mãos porções de 150 a 200 g da carne. Um autêntico hambúrguer grelha-se em chapa bem quente, temperando-se com sal e pimenta do reino pouco antes de virá-la na chapa. Agora, um açougueiro conhecido me afirmou que dificilmente alguma lanchonete usaria uma carne nobre como a picanha, de aproximadamente 15 reais o quilo para fazer hambúrguer. Usam, se quiser acreditar, capa de filé, que também possui uma boa quantidade de gordura e fica extremamente saboroso. A gordura, infelizmente é o que dá sabor. File portanto é desperdício.

Hambúrguer simples

4 colheres de sopa de óleo

4 colheres de sopa de cebola picada

1 colher de sopa de salsa picada
1 colher de sopa de sal
1 xícara de miolo de pão embebido no leite e espremido
1/2 kg de carne moída
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 ovo
1 colher de chá de molho de pimenta
1/2 pacote de creme de cebola

Ponha o óleo para esquentar e bote a cebola, o pão, a salsa, a pimenta, o sal, a carne e deixa refogar. Coloque o queijo, o ovo inteiro e o creme de cebola, retire do fogo e prepare os bifes redondos. Depois, passe em farinha de trigo e frite em gordura quente.

Hambúrguer

Ingredientes

1 quilo de carne moída
2 dentes de alho amassados
1 cebola bem picadinha
1 colher de salsa e cebolinha picadinhas
1 xícara de miolo de pão embebido em leite e bem espremido
1 ovo inteiro
5 colheres de queijo parmesão ralado (sopa)
Pimenta e sal a gosto

Modo de Preparo

Misturar tudo muito bem, bater no processador. Modelar os hambúrgueres.
(Podem ser congelados)

Hames ou humes terrine fácil

- 3 colheres de sopa de molho de gergelin
- 2 latas de grão de bico
- suco de 1 limão
- 2 dentes de alho

Bata no processador todos os ingredientes menos água de uma das latas de grão de bico. Se estiver muito sólido vá acrescentando esta água até obter ponto de pasta ao seu gosto.

Não precisa sal

Sirva com pão sírio, salsa e cebola picada mais azeite a gosto.

Bom apetite.

Hawai Honey Moon drink

- 2 fatias de abacaxi
- 1 lata de soda limonada

- 4 doses de gim
 - 2 doses de groselha
 - gelo
- Bata tudo no liquidificador. Sirva gelado.

Hiyashi somen

Mário Yoshimura

macarrão gelado

1º parte:

água para ferver, quando levantar fervura, coloca-se o macarrão por aproximadamente 4 minutos.

escorrer e deixar dentro de uma tigela com água fria.

2º parte - (molho):

03 xícaras de água

01 xícara de shoyu

pitada de Aji-no-moto

pitada de sal

01 pacote hondashi (peixe)

levar ao fogo, mas não precisa levantar fervura

levar ao refrigerador

acompanhamentos do molho:

gingibre ralado (a gosto)

cebolinha picada

katsuo bushi

decoração:

gelo

pepino

tomate

paceri (salsinha crespa)

kamabuco- peixe

cenoura

Homus Bi Tahine

Cybercook

- 250 g (1/2 pacote) de grão- de bico.
- O suco de 2 limões médios.
- 1 colher de sopa (rasa) de sal.
- 3 a 4 dentes de alho socados.
- 3 colheres de sopa (rasas) de tahine (pasta de gergelim).

Deixe o grão- de- bico de molho de um dia para outro. Depois, cozinhe-o deixando cerca de 15 minutos em água fervente. Escorra a água, reservando uma xícara desta água. Esfregue os grãos, uns contra os outros, removendo o máximo possível das cascas. Use um multiprocessador (módulo de lâmina dupla) e bata os grãos, o limão, o alho, e parte da água do cozimento. Se ficar muito denso, acrescente mais água do cozimento ou água fria comum. Volte a processar até que a massa adquira a consistência de um purê (sem

partículas sólidas). Acrescente o sal e o Tahine e processe novamente. Passe para o recipiente que vai servir (sirva frio) acrescente salsinha bem picada, regue com azeite, e sirva com pão árabe.

Homus e kibe

- Cantora: Wanderlea

ingredientes: (homus)

- ½ pacote de grão de bico cozido
- 02 colheres de sopa de homus
- sal a gosto
- 02 colheres de sopa de limão
- 02 colheres de sopa de água
- 01 folha de hortelã

modo de preparo:

- cozinhar o grão de bico em água e sal.
- quando estiver macio escorrer e reservar um pouco a água do cozimento para usar no liquidificador (se necessário).
- bater bem no liquidificador com as 02 de sopa de homus e as 02 colheres de sopa de limão.

ingredientes: (kibe)

- ½ kg de trigo para kibe
- 01 kg de carne moída de 1ª bem limpa
- 03 cebolas grandes
- 01 maço de hortelã (limpo e picado)
- sal a gosto

modo de preparo:

- deixar o trigo para kibe de molho por 01 hora antes de usar escorrer e passar bem o trigo no triturador.
- misturar com a carne e triturar de novo.
- picar bem a cebola e o maço de hortelã e misturar com o trigo e a carne.
- colocar o sal e montar na bandeja, este mesmo kibe pode enrolar para fritar ou servir cru com azeite.

Huevos de mijas

- Don Pepe

- 6 ovos
- 5 bistecas de porco
- ½ k de batatas em rodela
- 1 pimentão verde em tiras
- 2 dentes de alho inteiros
- 2 tomates em tiras
- Galhos de salsinha a gosto
- Molho de tomate o suficiente
- Páprika
- Azeite
- Sal
- Vinagre
- Pimenta do reino moída
- Cominho moído

Modo de preparo

Tempere as bistecas no alho, pimenta, cominho moído e deixe macerar por 2 horas. Frite e reserve. Cozinhar as batatas em água e sal. (reserve). Fritar em uma panela os pimentões em tiras, coloque o alho frite até dourar e reserve o alho. No pimentão acrescente o salsinha, o tomate e refogue. Acrescente o molho de tomate arrume as bistecas, as batatas e deixe ferver no molho. A hora que ferver colocar os ovos para pochar no molho não mexer. Espremer os alhos e colocar a páprika, o vinagre, pimenta em grão, o cominho, o azeite, mexer tudo muito bem e colocar por cima dos ovos.

Insalata di Napolis

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

ingredientes

04 xícaras chá de pão italiano sem a casca e cortado em cubinhos
1 xícara chá de berinjela cortada em cubinhos, cozidas em água e sal
4 tomates médios sem sementes cortado em cubinhos e temperados a gosto
1 xícara chá de salsão bem picadinho
1 colher de sopa de alcaparras em conserva picadinhas
½ xícara chá de azeitonas pretas picadas
5 dentes de alho cru bem espremidos
1 xícara de chá de parmesão ralado no ralo grosso
1 xícara de chá de nozinhos de muzzarella cortado em cubinhos
3 colheres de sopa de manjerição fresco picado
sal e pimenta do reino branco a gosto

modo de preparar

coloque todos os ingredientes numa tigela grande, tempere com sal e pimenta, misturando tudo muito bem. coloque numa saladeira já decorada e despeje molho por cima.

molho

¾ xícara chá de azeite de boa qualidade
2 colheres sopa de suco de limão coado
2 dentes de alho espremidos
2 colheres de sopa de vinagre balsâmico (encontrado em grandes

supermercados)

modo de fazer

misture todos os ingredientes num marinex médio e empregue

para decoração

folhas de alface
azeitonas pretas inteiras
tomates cereja

Iogurte Caseiro I

- 1 Litro de leite
- 1 copo de iogurte natural
- 1 colher sopa leite em pó

Coloca-se o leite a ferver numa panela de banho maria e mantenha morno. Junta-se a mistura de iogurte e leite em pó e vaza-se nos frascos e abafa-se 4 horas, ou utilize o recipiente próprio para fazer iogurtes.

Iogurte caseiro

1 l de leite de vaca
4 colheres de sopa de leite em pó
1 copinho de iogurte natural

Ferva o leite de vaca e deixe esfriar. Misture o leite em pó no iogurte natural e num pouco de leite de vaca; depois, junte o restante. Coloque em uma vasilha tampada e enrolada com uma toalha em um lugar abafado por 12 horas. Depois, retire o soro, se formar, e conserve na geladeira.

Iscas de bacalhau

- Cida Negreiros - fone: 486.63.72

Refogado

200 g de bacalhau desfiado cru
2 tomates sem pele e sem sementes picados
1 cebola ralada
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de salsa picada
1 colher de coentro picado
1 copo americano de leite
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar:

Refogue a cebola no azeite quente, junte o tomate os temperos e o bacalhau já demolido por 30 minutos. Junte o leite, tampe a panela deixando em fogo brando por 10 minutos. Deixe esfriar.

Massa

3 ovos bem batidos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparar:

Peneire a farinha de trigo com o fermento e misture os ovos batidos. Adicione o refogado e frite as colheradas em óleo quente até dourar.

Iscas de Berinjela com Pimentão

5 berinjelas
2 cebolas picadas
2 pimentões vermelhos fatiados (dividir ao meio e fatiar)

8 dentes de alho médios picadinhos
100 grs. de uvas passas s/ semente
azeite de oliva
óleo para fritar
2 colh de sopa de vinagre balsâmico
sal
pimenta do reino a gosto
(se quiser pode colocar 1 pimenta dedo de moça s/ semente fatiada bem fina)
sal a gosto

Modo de fazer

Corte a berinjela ao meio e dê 4 cortes longitudinais a cada metade. Fatie fino. Numa frigideira alta ou panela grande (de preferência tefal), ponha um fio de óleo e a berinjela, um tanto que dê para cuidar, e só acrescente mais óleo aos pouquinhos para ela ir fritando. Não precisa dourar. Vá colocando as berinjelas fritas numa vasilha. Da mesma maneira frite as cebolas e depois de douradas coloque um pouquinho de vinagre balsâmico. Coloque as cebolas junto da berinjelas. Idem os pimentões fritos da mesma maneira. Tempere tudo com os alhos, o vinagre balsâmico, azeite de oliva, o sal, as passas, a pimenta do reino e o sal. Deixar 2 dias pegando gosto.

Iscas de filé com champignon e champanhe

- Culinarista: Iaka Brandão

ingredientes

2 kg. de filés de peito de frango (temperos a gosto)
½ kg. de cebolas picadas
200 gr. de manteiga
3 xícaras de champignon fatiado
1 xícara de damascos fatiados - 1 xícara passar s/ semente
2 colheres sopa de mostarda
1/2 xícara chá de catchup
3 xícaras chá de caldo de galinha
1 xícara chá de champanhe
1 xícara chá de água
½ xícara d farinha de trigo
2 latas de creme de leite
sal a gosto

modo de preparar

transforme os filés em iscas, lembrando de deixa-los sem as peles antes. tempere com sal, alecrim e um pouco de champanhe. deixe nessa marinada por 2 horas. deixe também os damascos mergulhados em champanhe por 30 minutos. só então escorra-os e os faça em fatia finas. demolhe também as uvas-passa no champanhe. numa panela grande frite a cebola na manteiga até começar a dourar. acrescente o frango e cozinhe mexendo sempre até a carne ficar macia. junte então os champinhon, damascos, passas, mostarda, catchup e o caldo. mexa bem e quando começar a ferver adicione sempre; mexendo a farinha dissolvida na água. cozinhe sem parar de mexer até ferver e engrossar. um pouco antes de servir, junte o champanhe e o creme

de leite (misturados juntos). você poderá aquecer na hora de servir, mas não deixe ferver!
sirva com arroz mil cores e batata palha

Jambonneau de frango com funghi

Para o frango

2 peças de coxa e sobrecoxa de frango desossadas
150 g de funghi seco
50 g de cebola picada
50 g de pimentão vermelho picado
sal e pimenta-do-reino

Para o molho

50 g de cebola picada
150 g de manteiga
150 g de funghi seco
500 ml de creme de leite fresco
20 g de salsinha picada

Prepare o frango: tempere as coxas e sobrecoxas com sal e pimenta-do-reino. Ferva o funghi seco até ficar macio. Escorra, corte em pedaços e reserve. Misture 2 colheres (sopa) de funghi, a cebola e o pimentão vermelho. Recheie as coxas e sobrecoxas. Coloque em uma assadeira untada com óleo. Asse em forno médio (180°C), pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até que a pele esteja bem dourada.

Prepare o molho: refogue a cebola na manteiga, junte o funghi restante e o creme de leite. Deixe ferver em fogo baixo por aproximadamente 10 minutos. Retire a pele das coxas e sobrecoxas. Sirva com o molho de funghi, acompanhado de arroz selvagem.

Para 1 pessoa

Japa de Sá

- Cantora: Sandra de Sá

Ingredientes:

01 maço de nirá
03 colheres de sopa de shoio
01 dente de alho
01 pedaço pequeno de gengibre
02 colheres de chá de saque
01 filé de salmão - (não muito fino)

Nirá

Modo de preparo:

Coloca-se um pouco do shoio na frigideira funda para aquecer em fogo brando, sem que ele seque.

Acrescente o alho (01 dente bem socado) e um pedaço de gengibre ralado - (pedaço de acordo com a quantidade de nirá a ser preparada).

Refogue estes ingredientes na frigideira em fogo brando (sem que seque o shoio), se estiver secando, pingue um pouco mais de shoio.

Salmão

Modo de preparo:

Coloque o shoio na frigideira para esquentar em fogo brando (sem que seque), quando estiver bem quente, coloque o salmão pingando um pouco de saquê sobre ele, quando sair a cor de cru, vire o salmão, pingando o saquê, quando sair a cor de cru do outro lado, apague o fogo, está pronto o salmão.

Obs: A decoração do prato pode ser feita com nabo ralado, gengibre ralado no ralo grosso e brócolis japonês cru.

Jerimum coco com Arroz de Lula

Ingredientes

1 jerimum jacarezinho com cerca de 1 1/2 kg;
250 g de camarões Vila Franca descascados;
150 g de lula cozida;
2 colheres de leite de coco;
3 conchas de suco de maracujá bem concentrado;
2 cebolas média em tiras;
1 colher de sopa de hortelã;
4 colheres de sopa de manteiga;
2 colheres de sopa de manteiga ;
1/2 colher de café de pimenta do reino moída;
1 colher de chá de mostarda;
2 xícaras de chá de água;
1 dente de alho descascado;
1 xícara de chá de arroz;
2 colheres de chá de sal;
1/2 xícara de chá de maizena dissolvida em água;
2 colheres de sopa de requeijão;
Sementes de um maracujá

Modo de Preparo

Abra o miolo em forma de tampo, retire as sementes e lave bem. Feche-o e leve ao forno para cozinhar em banho maria por 30 minutos. Reserve.

Recheio

Dore uma cebola na manteiga e 2 colheres de azeite. Em seguida, acrescente o suco de maracujá, o leite de coco, os camarões, o hortelã, a pimenta, a mostarda, 1/2 xícara de água, 1 colher de sal. Deixe cozinhar por 15 minutos e depois engrosse com a maizena dissolvida na água, em seguida recheie o jerimum, por cima adicione o requeijão com sementes de maracujá.

Arroz de Lula

Passe no liquidificador o alho e 1/2 cebola com 1/2 xícara de água. Em seguida dore o alho e a cebola no azeite (1 colher), misture com o arroz e

acrescente a água restante e deixe cozinhar até secar a água. Depois dore as cebolas restante no azeite e manteiga, acrescente a lula e o arroz com o sal.

Kafta de frango na frigideira

- Cheff de cozinha árabe: Benon Chamilian

Ingredientes:

02 peitos de frango desossados cortados em cubos
04 copos de requeijão cremoso
molho de soja
tempero completo
manteiga
04 pacotes de batata frita ondulada

Acompanhamentos:

arroz branco
salada verde

Modo de preparo:

Corte os peitos em cubos e coloque o tempero completo.
frite na manteiga.
Quando estiver dourado, coloque gotas de molho de soja e deixe pegar gosto.
Acrescente o requeijão dentro da frigideira alta e misture.
Coloque o frango sobre as batatas - (rodelinhas), leve ao forno pré-
aquecido por pouco tempo, até o requeijão se misturar as batatas.
Sirva quente.

KAPCHINAK

(Sopa)

Carne de porco ou de vaca (pode ser sobra de carne assada)
Repolho
Farinha de trigo
Feijão
Sal
Pimenta
Oleo
Alho
Cebola
Tomate

Modo de fazer:

Refogar a carne ate dourar bem, colocar e deixar cozendo até ficar macia. Coloque o repolho picado (grosso)

Fazer a parte um refogado com óleo, alho, 1 cebola e 2 tomates. Desse refogado retire com uma escumadeira os a parte solida e coloque na panela com carne e repolho, o resto da gordura que sobra divida em duas partes, a primeira para torrar a farinha de trigo até ficar bem douradinha, a outra parte da gordura refogue o feijão fritando bem. Com a farinha torrada você vai engrossar a sopa, acrescente o feijão na sopa dando uma ligeira amassada nos grãos e deixe completar a fervura. Experimente o sal e sirva.

Obs. esta sopa normalmente é feita com sobras de assados. Deve-se ter o cuidado de torrar direito a farinha de trigo e na hora de engrossar a sopa colocar a farinha salpicando para que não empelote demais.

Kartoffelsalat da Suécia

- 1 kg de batata
- 2 ou 3 pepinos em vinagre
- mais ou menos 150 g de bacon
- 1 cebola média
- Sal, pimenta de reino, vinagre, açúcar
- 1 cubo de caldo de carne

Cozinhar as batatas com pele, descascar e fatiar ainda quentes. Cortar os pepinos, cebola e bacon em cubinhos. Fritar o bacon bem crocante. Dissolver o caldo em cerca 1/4 l de água.

Quando juntar o bacon às batatas, não junte a gordura, ela endurece e fica feio. Juntar, então, todos os outros ingredientes, sal, pimenta, açúcar (só uma pitada) e vinagre a gosto, e misturar. Deixar por no mínimo 1 h para pegar o tempero. Fica bom com ovo frito.

Kedgeree

- 2 cebolas pequenas picadas
- 8 colheres (sopa) de manteiga
- 400 g de arroz
- 2 colher (chá) de curry
- sal
- 4 xícaras de água
- 700 g de haddock
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- pimenta-do-reino branca
- 3 xícaras de caldo de carne ou de galinha
- 6 ovos cozidos
- salsinha picada

Refogue a cebola em 2 colheres (sopa) de manteiga até ficar translúcida. Acrescente o arroz e o curry e tempere com sal. Cubra com a água e deixe cozinhar em fogo baixo até o arroz ficar macio. Cozinhe o haddock no vapor. Corte em lascas pequenas e reserve. Em outra panela, derreta 2 colheres (sopa) de manteiga, acrescente a farinha de trigo e misture bem. Tempere com um pouco de pimenta-do-reino branca. Retire do fogo e adicione o caldo de carne ou de galinha. Volte ao fogo, mexendo até engrossar. Misture o caldo com o arroz e o haddock, reservando algumas lascas. Cubra com as lascas de haddock reservadas. Salpique as gemas passadas pela peneira e as claras picadinhas. Polvilhe com salsinha. Para 8 a 10 pessoas

Kedgeree Indiano

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 400 gr de haddock defumado
- 02 xícara de arroz cru
- 04 colheres de sopa de manteiga
- 300 ml de caldo de carne
- 01 cebola
- 01 colher de café de curry em pó
- 02 colheres de farinha de trigo
- 03 ovos
- sal e pimenta
- salsinha

Modo de preparo:

- Cozinhe o haddock no vapor por 15 minutos.
- Refogue o arroz em manteiga e cebola.
- Junte água suficiente e o curry.
- Coloque o caldo para esquentar e engrosse-o com a farinha de trigo.
- Junte o arroz no caldo grosso com algumas lascas de haddock.
- Arrume o arroz em uma travessa e coloque mais lascas por cima.
- Separe as claras das gemas cozidas e passe ambas por peneira separadamente.
- Polvilhe o kadgeree e por último a salsa processada.

Rendimento: 04 pessoas.

Kedgeree

- 2 cebolas pequenas picadas
- 8 colheres (sopa) de manteiga
- 400 g de arroz
- 2 colher (chá) de curry
- sal
- 4 xícaras de água
- 700 g de haddock
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- pimenta-do-reino branca
- 3 xícaras de caldo de carne ou de galinha
- 6 ovos cozidos

salsinha picada

Refogue a cebola em 2 colheres (sopa) de manteiga até ficar translúcida. Acrescente o arroz e o curry e tempere com sal. Cubra com a água e deixe cozinhar em fogo baixo até o arroz ficar macio. Cozinhe o haddock no vapor. Corte em lascas pequenas e reserve. Em outra panela, derreta 2 colheres (sopa) de manteiga, acrescente a farinha de trigo e misture bem. Tempere com um pouco de pimenta-do-reino branca. Retire do fogo e adicione o caldo de carne ou de galinha. Volte ao fogo, mexendo até engrossar. Misture o caldo com o arroz e o haddock, reservando algumas lascas. Cubra com as lascas de haddock reservadas. Salpique as gemas passadas pela peneira e as claras picadinhas. Polvilhe com salsinha. Para 8 a 10 pessoas

Kibe de bandeja da Camilla
Cybercook

- 1/2 k de carne moída
- 1 cebola grande picada
- hortelã e tempero à gosto
- 1 xícara e meia de trigo para kibe (deixar na água por 30 minutos e depois espremer)

Misture todos os ingredientes e reserve.

- Recheio:
- 1/2 quilo de carne moída
 - 1 cebola grande picada
 - Sal à gosto

Coloque um pouco de óleo numa panela e junte a cebola, deixe fritar a cebola e coloque a carne moída, deixe cozinhar.

Montagem:
pegue um recipiente de vidro e unte com óleo e coloque uma camada de massa, uma de recheio e outra camada de massa, corte em quadradinhos e regue com azeite de oliva para ficar úmido e leve ao forno aproximadamente por 30 ou 40 minutos, e está pronto para servir...

Kibe de pobre
- Dupla: Célia e Celma

- ingredientes:
- 01 prato fundo de arroz cozido moído
 - 01 prato fundo de carne moída crua
 - 01 colher de café de sal
 - 01 ramo de hortelã moído
 - 01 cebola branca média moída
 - 02 cebolinhas moídas
 - 02 raminhos de salsa moídas
 - ovos

farinha de rosca
preparo:
juntar todos os ingredientes:
o arroz, a carne, o sal, hortelã, a cebola, salsa, cebolinha e moer.
em seguida enrolar os kibes, passe-os no ovo batido e na farinha de rosca.
frite em óleo bem quente.

KIBE FÁCIL

1 kg de trigoilho
800g de carne moída
4 cebolas
canela
pimenta síria
hortelã
manjericão
pimenta do reino

Kibe frito

- Benjamim Abrahão

Ingredientes - 1º parte:

1 kg de coxão mole moído
03 cebolas picadas
02 dentes de alho socados
Sal e pimenta do reino á gosto
Folhinhas de hortelã se desejar
400 gr de trigo integral
½ copo de coalhada

Ingredientes - 2º parte:

500 gr de carne moída refogada.

Modo de preparar:

1. Deixe o trigo integral de molho, durante 1 hora. Após este processo, escorra a água dele e misture sem os demais ingredientes.
2. Faça os modelos, recheando-os com carne moída refogada e frite-os em óleo quente.

Kibe assado:

Pegue uma assadeira quadrada, espalhe a massa de kibe numa espessura de 1cm aproximadamente, aplique uma camada de recheio de carne moída refogada e cubra com outra camada de massa de kibe. Pegue uma faca ou espátula e quadricule toda ela, enfeite com amêndoas ou castanhas de cajú e leve para assar.

Temperatura do forno: 200° c.

Duração do forno: 30 à 40 minutos.

Kneidlach

Cybercook

- 2 xícaras de chá de farinha de matzá
- 1/4 de xícara de chá de gordura de galinha
- 3 ovos
- 1 1/4 xícara de água
- sal e pimenta a gosto

Bata todos os ingredientes juntos, forme uma massa e deixe descansar por 1 hora. Forme bolinhos pequenos, com as mãos untadas com óleo ou água. Ferva por 20 minutos no caldo de sopa.

Também pode fazê-los temperados (use cebola, salsinha, noz moscada.)

Kugel de Matzot com vinho

Cybercook

- 8 matzot
- 6 claras em neve
- 8 ovos inteiros
- 3/4 de copo de vinho
- 3/4 de copo de água
- 1/2 copo de uvas passas
- 1/2 copo de nozes picadas
- 1 copo de açúcar
- canela em pó
- 1/4 de copo de óleo

Amoleça as folhas de matzot no vinho com água, misturados. Unte uma forma e coloque uma camada de matzot. Jogue um pouco de óleo, passas, nozes, canela, açúcar e as claras em neve. Fazer quantas camadas quiser. Levar ao forno por, mais ou menos, 30 minutos. Molhe novamente no vinho e volte ao forno por mais uns poucos minutos.

Kuguel para Tcholnt

Cybercook

Acompanhamento para feijoada judaica de sábado.

- 2 cebolas médias, picadas
- 2 copos de farinha peneirada
- 2 colheres pequenas de sal
- 1/4 de colher pequena de pimenta
- 1 colher de sopa de páprica (opcional)
- 1 copo de óleo
- pitadas de cominho em pó

Numa tigela grande misture a farinha e os temperos. Adicione óleo até que a massa do kuguel fique firme e possa ser moldada. Molde a massa no formato de um cilindro. Embrulhe-a numa folha de papel alumínio no formato

de uma lingüiça e ponha este embrulho para ferver lentamente junto com o tcholnt.

Obs: Deverá permanecer aí durante todo o tempo de fervura do tcholnt para adquirir um sabor especial.

Retire antes de servir.

Lagarto à Vienense

Cybercook

- 1 lagarto de 2 kg
- 2 cebolas grandes em rodela
- 150 g de ameixas secas sem caroço
- 150 g de bacon batido com martelo de carne
- 1 copo vinho tinto
- 1 copo água fervente com uma colher cheia de extrato de tomate
- 2 colheres de óleo

Fritar bem o lagarto inteiro, até dourar; colocar os ingredientes, menos a ameixa, que deverá ser colocada por último, picada (a ameixa deve cozinhar com a carne até desaparecer no molho).

Quando a carne estiver bem macia, cortá-la em fatias bem fininhas, sem desmanchar, deixar mais um pouco para apurar no molho, colocar um pouco de sal e servir, com o molho por cima, alface e arroz branco. Uma delícia!

LAGARTO A VINAGRETE.

- 1 lagarto de mais ou menos 1/2 quilo
- temperos a gosto
- cebolas em rodela
- 1 colher de sopa de açúcar
- azeitonas verdes
- 1 cenoura média ralada
- sal
- azeite
- vinagre (pouco)

Cozinhe o lagarto com os temperos a seu gosto, retire do fogo e coloque no freezer para endurecer. Enquanto isso, pique as cebolas em rodela finas e coloque de molho na água com açúcar para tirar a acidez. Pique as azeitonas verdes, rale cenouras. Tempere a cebola com um pouco de sal, orégano e bastante azeite e um pouco de vinagre. Corte o lagarto bem fino, coloque em um refratário em camadas: primeiro o lagarto, depois a cenoura, as azeitonas e por último a cebola temperada. Regue com um pouco de azeite e assim, até acabar o lagarto. Cubra com papel alumínio e leve à geladeira. Depois é só saborear, acompanhado por torradas, pão, etc. Bom apetite!

Lagarto ao molho de leite

- Ida Lenharti

1 ½ k de lagarto
4 colheres de sopa de margarina
6 colheres de sopa de óleo
½ xícara de chá de vinagre
4 cebolas picadas
6 dentes de alho picado
2 folhas de louro
sal
2 litros de leite

modo de preparo :

em uma panela grande aqueça o óleo e a margarina. coloque o lagarto para dourar e vá virando para que doure por igual. quando estiver dourado coloque a cebola e o alho para fritar. junte o louro, o sal e o vinagre. deixe ferver para evaporar. e coloque os 2 litros de leite . (em contato com o vinagre o leite talha). quando ferver, abaixe o fogo e vire o lagarto e de vez enquanto. deixe cozinhar por mais ou menos 2 horas e 30 minutos. quando estiver pronto, retire a carne do molho e a folha de louro. bata o creme que ficou na panela no liquidificador. fatia a carne e despeje este molho por cima.

Lagarto ao molho madeira

- Culinarista: Arlete Pitta

ingredientes:

02 colheres de sopa de açúcar
01 kg de lagarto
04 colheres de sopa de vinagre
01 colher de sobremesa de sal
01 colher de sobremesa de orégano
02 folhas de louro
01 colher de chá de pimenta do reino
04 alhos grandes amassados

modo de preparo:

colocar em uma panela de pressão 05 colheres de sopa de óleo e deixe esquentar bem, depois coloque 02 colheres de sopa de açúcar e deixe-o queimar ligeiramente.

coloque o lagarto e deixe dourar cada lado da carne.

a parte bata no liquidificador:

½ kg de cebola
01 tomate
salsa
cebolinha
um pouco de água

depois da carne dourada coloque esse molho na panela, juntando:

02 tabletes de caldo de carne

½ litro de água

deixe cozinhar por 40 minutos, depois de cozida cortar a carne em fatias e reservar.

dissolver:

03 colheres de sopa de farinha de trigo em ½ copo de água.
passar o caldo pela peneira e juntar a farinha de trigo dissolvida.
volte ao fogo, deixe ferver e acrescente.
½ copo de conhaque

Lagarto com Molho de Cebolas

O molho ferrugem é obtido a partir da sobra do assado, que é utilizada como base, acrescentando-se água ou outro líquido à assadeira, levando-a ao fogo e engrossando-a com farinha de trigo. Para acompanhar um lagarto assado, você pode fazer o meu molho de cebolas: corte uma cebola grande em rodela finas, coloque-as em uma molheira e acrescente orégano, um pouco de ervas finas(se gostar), azeite de oliva o suficiente e, se quiser deixar um sabor acre, mas saboroso, acrescente uma colher de sopa de vinho branco seco. Bom apetite com o lagarto!

Lagarto com molho madeira

- Arlete Pitta - (fone: 72.83.31.08)

1 k de lagarto
4 colheres /s de vinagre
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sobremesa de orégano
2 folhas de louro
1 colher de chá de pimenta do reino

Modo de preparar:

Coloque numa panela de pressão 5 colheres de sopa de óleo e deixe esquentar bem. Depois coloque 2 colheres de sopa de açúcar e deixe o queimar ligeiramente. Coloque o lagarto e deixe dourar cada lado da carne.

A parte, bata no liquidificador:

½ cebola
1 tomate
salsa e cebolinha

depois da carne dourada, coloque esse molho na panela, juntando:

2 tabletes de caldo de carne
½ litro de água

Deixe cozinhar por 40 minutos.

Depois de cozida cortar a carne em fatias e reservar.

Dissolver:

3 colheres de sopa de farinha de trigo em ½ copo de água.
Passar o caldo pela peneira e juntar a farinha de trigo dissolvida.

Volte ao fogo, deixe ferver e acrescente:

½ copo de conhaque

300 g de champinhon

Lagarto dourado

- Chefe de cozinha: Jurandyr Afonso

ingredientes

1 lagarto de 2 ½ kg aproximadamente
1 tablete de caldo de carne
1 xícara (chá) de óleo
sal e pimenta

modo de preparar

frite o lagarto inteiro no óleo bem quente, dourando todos os lados e deixando no fogo por aproximadamente 40 minutos. reserve o óleo e deixe o lagarto esfriar. após leve o lagarto para a geladeira por 12 horas, depois corte em fatias bem finas.

molho especial

4 cebolas grandes picadas
5 dentes de alho espremidos
4 colheres (sopa) bem cheia de mostarda
4 colheres (sopa) de molho inglês
2 xícaras (chá) de "catchup" picante
1 ½ xícara (chá) de salsinha picada
1 lata de molho de tomate
½ copo de vinho branco seco
orégano, sal e temperos a gosto
óleo reservado do lagarto

modo de preparar

doure o alho e a cebola no óleo do lagarto e junte os demais ingredientes, deixando apurar por 15 minutos.

Lagosta Fingida

- cheff de cozinha: Renato Freire

Ingredientes:

½ kg de filé de pescada sem pele e sem espinhos
06 ovos, claras e gemas separadas
250 gr. de tomate sem pele e sem sementes, cortados em cubinhos
05 colheres das de sopa de maionese
02 colheres de catchup
02 colheres das de sopa de conhaque ou whisky
01 colher das de sopa de azeite de oliva
sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Cozinhar por aproximadamente 04 minutos os filés de pescada em água fervente e salgada.

Retire os filés da panela e deixe esfriar um pouco.

Com as mãos pique os filés em pequenos pedaços, tomando o cuidado para retirar todos os espinhos.

Unte uma forma refratária de aproximadamente 02 litros de volume, com o azeite e distribua nela, os pedaços do peixe.

Em uma batedeira, bata ligeiramente as claras até ficarem espumosas, junte as gemas e bata mais um pouco, coloque agora os tomates e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Despeje a mistura sobre o peixe e leve ao forno quente até ficar firme e com a crosta dourada.

Deixe esfriar e cubra com a maionese, misturada ao catchup e ao whisky.

Enfeite a gosto e sirva como entrada, juntamente com um pouco de salada verde.

LAMBARIS FRITOS COM QUEIJO

Ingredientes:

½ kg de lambaris limpos e escamados
sal
farinha de trigo
gordura
queijo ralado
farinha de rosca
manteiga

Modo de preparar:

- 1 - Depois de lavar bem os lambaris, salgue-os e passe na farinha.
- 2 - Frite na gordura quente até ficarem corados.
- 3 - Arrume os lambaris num prato que possa ir ao forno. Polvilhe-os com o queijo ralado, a farinha de rosca e despeje por cima de tudo um pouco de manteiga derretida.
- 4 - Leve ao forno. Quando o queijo começar a derreter e a farinha ficar corada, o prato está pronto para ser servido

Lanche Mineiro

Cybercook

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 100 g margarina
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 200 g goiabada em tiras
- 4 bananas nanica fatiadas
- canela com açúcar para polvilhar

Bater as gemas com açúcar e a margarina, muito bem, até formar um creme. Acrescentar o leite, trigo, sal e o fermento, mexer, e colocar aos poucos as claras em neve. Untar uma assadeira média, e colocar metade da massa, as fatias de goiabada, cubra com o restante da massa. Arrume por cima as bananas fatiadas, e polvilhe com o açúcar e canela.

Levar para assar em forno médio.

Lapin a la duchese ou coelho com batata

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

01 coelho já limpo
200 gr ameixas pretas secas sem caroço
01 colher de sopa de farinha de trigo
½ copo de óleo
02 colheres de sopa de manteiga
01 colher de sopa de vinagre branco
01 copo de vinho branco
02 cebolas picadas
02 dentes de alho amassado
100 gr de bacon
caldo de carne - (01 litro aproximadamente)
200 gr de cogumelos
sal
pimenta do reino

modo de preparo:

parta o coelho em pedaços e deixe, por 48 horas, com a cebola, o alho, o bacon (cortado em tirinhas), o óleo, o sal e a pimenta. em seguida leve-o a dourar com a manteiga e o óleo, depois de bem dourado, acrescente o vinho.

deixe o vinho evaporar um pouco e vá então juntando, aos poucos, o caldo de carne, adicionando também os temperos em que esteve de molho, até o coelho ficar quase macio.

acrescente as ameixas, previamente amolecidas em água morna sem os caroços e os cogumelos.

cozinhe até a carne amaciar, juntando caldo sempre que for preciso.

engrosse o caldo com a farinha e no momento de servir adicione o vinagre.

acompanhe com arroz branco e batatas duquesa.

batatas "duquesa"

ingredientes:

01 kg de batatas
100 gr de manteiga
01 ovo inteiro
sal
pimenta do reino
03 gemas batidas

modo de preparo:

descasque e cozinhe as batatas.

escorra-as e passe-as no espremedor ainda quentes.

junte a manteiga, o sal, a pimenta e o ovo ligeiramente batido.

bata até que a mistura fique fofa.

coloque a massa em um saco de confeitar e forme rodelinhas sobre uma assadeira untada com manteiga (pode fazer tipo suspiro, com o auxílio de 02 colheres de chá).

pincele as batatas com as gemas batidas. leve ao forno quente para dourar.

Lasanha aos 4 queijos

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes:

- 500 gr de massa para lasanha
- 01 litro de leite
- 100 gr de provolone ralado
- 100 gr de queijo prato
- 100 gr de mussarela ralada
- 50 gr de parmesão ralado para gratinar
- 01 copo de requeijão cremoso
- 50 gr de manteiga
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 01 cebola média ralada
- 01 peito de frango

modo de preparo:

cozinhar o peito de frango com sal, cebola, 01 tomate sem semente, salsinha e pimenta.

desfiar e reservar.

creme branco:

em uma panela derreta a manteiga, amoleça a cebola e antes de dourar, junte a farinha de trigo e vá colocando o litro de leite aos poucos até formar um creme.

retire do fogo e coloque o queijo provolone, o queijo prato, a mussarela e o requeijão.

misture bem e reserve.

montar lasanha:

em um pirex monte da seguinte maneira:

1-) o creme

2-) a lasanha

3-) o frango desfiado e repete. por último o creme branco, polvilhe com o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar por 15 minutos mais ou menos.

Lasanha com almôndegas

Almôndegas

1 dente de alho ralado

1 cebola ralada

1 xícara de farinha de rosca

1/2 kg de carne moída

2 ovos

Salsa, sal e cominho

Misture tudo e modele as almôndegas (bolas pequenas). Frite e reserve.

Molho branco

Uma camada de lasanha

Almôndegas

Ovos cozidos

Pamarola

Mussarela

Lasanha

Queijo parmesão ralado

Mussarela

1 lata de Pamarola

1 pacote de lasanha (cozida com água e sal)

3 ovos cozidos

Leve tudo

ao fogo.

Arrumação

Molho branco

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de farinha de trigo

2 1/2 xícaras de leite

Repita a mesma ordem, colocando por último queijo ralado. Leve ao forno por 15 minutos.

Lasanha de bacalhau com brocólis

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes caldo:

500 gr de massa para lasanha

03 xícaras chá de molho de tomates

200 gr de mussarela fatiada

250 gr de queijo parmesão ralado

06 colheres de sopa de azeite de oliva

sal a gosto

creme de bacalhau:

500 gr de bacalhau demolhado e desfiado

02 colheres de sopa de polpa de tomates

01 vidro de leite de coco

½ xícara chá de pimentão vermelho picado

½ xícara chá de pimentão verde picado

01 cebola grande ralada

02 dentes de alho amassados

coentro, salsa e cebolinha picadinhos

100 gr de azeitonas pretas

pimenta do reino a gosto

recheio de brocólis:

01 maço de brocólis médio cozido em água fervente

03 dentes de alho picados

modo de preparo: (creme de bacalhau)

em uma panela, doure o alho em 4 colheres (sopa) de azeite. junte a cebola, refogue por dois minutos e acrescente o bacalhau e os demais ingredientes.

cozinhe mexendo de vez em quando, até obter um caldo cremoso. prove o sal, tempere com pimenta a gosto e retire do fogo.

adicione os temperos verdes, misture bem e reserve.

recheio de brocólis:

limpe o maço, separe os buquezinhos e cozinhe em água fervente, escorra. doure o alho no azeite e refogue os brocólis rapidamente.

cozinhe a massa da lasanha, e escorra.
montagem:

forre o fundo de um refratário com um pouco de molho de tomates. cubra com tiras de massa, colocadas lado a lado, e espalhe sobre essa camada o creme de bacalhau.

distribuindo uniformemente. faça por cima outra camada de massa, cubra com as fatias de mussarela, regue com colheradas de molho de tomates e salpique com um pouco de parmesão.

cubra com nova camada de massa e espalhe por cima o refogado de brocólis.

faça a última camada de massa, regue com o restante do molho de tomates, polvilhe com o restante do queijo parmesão e leve ao forno alto por 20 minutos. depois retire do forno e decore com azeitonas pretas e buques de brocólis.

rendimento: 06 porções.

Lasanha de Berinjela

- Cantora: Elza Soares

Ingredientes:

08 berinjelas
farinha de trigo para empanar
02 caixas de molho de tomate pronto
02 tabletes de caldo de galinha
01 cebola grande raladinha
300 gr de presunto cozido
300 gr de mussarela
300 gr de parmesão ralado para gratinar
06 ovos
margarina e óleo
papel toalha

Modo de preparo:

Cortar as berinjelas em fatias bem finas, passe-as em farinha de trigo e frite até dourar em óleo fino.

Retirar e escorrer em papel toalha eliminando o excesso de gordura.

Frite os 06 ovos, arrume as berinjelas fritas no pirex e forre com mussarela e o presunto.

Vai aos poucos e em cada camada, vá colocando o molho.

Modo de preparo: - (molho)

O molho é feito com tomate, cebola e o caldo de galinha.

Em cada camada um pouco do molho, a penúltima camada será a dos ovos e a última, outra de berinjela.

Levar ao forno e polvilhar uma camada de queijo parmesão para gratinar.

Lasanha de Berinjela Diet

É uma receita diet de Ofélia Anunciato, uma pessoa que prestou inestimáveis serviços à Culinária, infelizmente faleceu em 26/10/98. Também possuía um programa na Rede Bandeirantes de Televisão, chamava-se "A Cozinha Maravilhosa de Ofélia", além de ter publicado deliciosos livros.

Rendimento:

4 porções de 329 calorias

Ingredientes:

1 kg berinjela

Água e sal para cozinhar

250g carne moída

1 cebola média cortada em cubinhos

520g polpa de tomate

1 copo água

Sal

200g queijo fresco cortado em cubinhos

1 colher (sopa) queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Descasque a berinjela, corte em fatias regulares e cozinhe em água com sal por aproximadamente 4 minutos.

Refogue a carne moída com cebola, acrescente a polpa de tomate e a água e deixe no fogo, até apurar.

Coloque sal a gosto e monte a lasanha em uma forma média.

Coloque um pouco de molho e arrume camadas de berinjela intercaladas com queijo fresco, regando sempre com molho.

Polvilhe queijo ralado e leve ao forno quente por aproximadamente 5 minutos.

Sirva imediatamente.

As 3 seguintes, são de um programa de televisão chamado Note&Anote, exibido pela Rede Record.

LASANHA DE BERINJELA - Maria Mohamed

Ingredientes:

3 berinjelas médias ou 2 grandes

3 claras sem bater

Farinha de trigo o quanto baste

Farinha de rosca

350 g de mussarela

100 g de provolone

Sal a gosto

Óleo para fritar

Modo de preparar:

Descasque as berinjelas e corte em fatias no sentido do comprimento tempere com sal.

Passe na farinha de trigo, nas claras e por último na farinha de rosca.

Molho:

3 colheres de sopa de óleo
2 dentes de alho socado
1 cebola média picada
1 folha de louro
2 tabletes de caldo de galinha dissolvido em 1 copo de água quente
500 g de molho de tomate
2 colheres de sopa de açúcar
3 folhas de manjeriço picado

Modo de preparar:

Leve ao fogo uma panela com o óleo, o alho, a cebola picada e a folha de louro. Refogue. Acrescente o molho de tomate as 2 colheres de açúcar, o manjeriço e deixe ferver por alguns minutos. Acrescente a água com o caldo de galinha e se necessário sal.
Monte a lasanha

LASANHA DE BERINJELA - Elza Soares (Cantora)

Ingredientes:

08 berinjelas
Farinha de trigo para empanar
02 caixas de molho de tomate pronto
02 tabletes de caldo de galinha
01 cebola grande raladinha
300 gr de presunto cozido
300 gr de mussarela
300 gr de parmesão ralado para gratinar
06 ovos
Margarina e óleo
Papel toalha (Absorvente)

Modo de preparo:

Cortar as berinjelas em fatias bem finas, passe-as em farinha de trigo e frite até dourar em óleo fino.
Retirar e escorrer em papel toalha eliminando o excesso de gordura.
Frite os 06 ovos, arrume as berinjelas fritas no pirex e forre com mussarela e o presunto.
Vai montando aos poucos e em cada camada, vá colocando o molho.

Modo de preparo: - (molho)

O molho é feito com tomate, cebola e o caldo de galinha.
Em cada camada um pouco do molho, a penúltima camada será a dos ovos e a última, outra de berinjela.
Levar ao forno e polvilhar uma camada de queijo parmesão para gratinar.

LASANHA DE BERINJELA

- Nutricionista: Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Ingredientes:

04 berinjelas cortadas em fatias ao comprido e cozidas
250 gr de ricota fresca ralada
Sal e pimenta a gosto
05 conchas do molho de tomate com frango
02 colheres de sopa de queijo ralado

Ingredientes: (para o molho)

1.200 gr de tomate maduro sem pele e sem sementes
01 colher de sopa de cebola
01 folha de louro
01 dente de alho
02 ramos de orégano fresco
03 filés de frango passados no processador de alimentos
01 tablete de caldo de galinha

Modo de Preparo:

Fritar o frango com o alho, a cebola, o caldo de galinha e a folha de louro.

Em seguida acrescentar os tomates sem pele e sem sementes.
Acrescentar o orégano fresco e deixar o molho cozinhar.

Modo de Preparo: (lasanha)

Corte a berinjela ao comprido e afervente com água e sal.
Em seguida escorrer e espremer.
Reservar.

Montando a Lasanha:

Coloque 01 concha de molho no fundo do pirex, arrume as fatias de berinjela, coloque a ricota esmagada e temperada com sal e pimenta e vá repetindo as camadas.

Por fim polvilhe com queijo ralado e leve ao forno por 20 minutos.

Como dica cada berinjela média (250 g), possui somente 49 calorias.
É importante lembrar de passar na água e sal, para em seguida deixar no escorredor por cerca de 30 minutos, tirando o seu amargor.

Lasanha de Espinafre

Ingredientes

250g de massa para lasanha
1 colher e meia (sopa) de sal
meia colher (sopa) de óleo
Recheio
1 maço pequeno de espinafre limpo
2 colheres (sopa) de manteiga
meia cebola picada
3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 copo de requeijão cremoso
a mesma medida (do copo) de leite
1 tablete de caldo de galinha
250g de mussarela fatiada
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Coloque o espinafre para cozinhar em uma panela grande com água fervente. Retire do fogo, escorra a água, esprema o espinafre e reserve-o. Bata no liquidificador, o espinafre, o requeijão e o leite até obter um creme homogêneo.

Reserve. Derreta a manteiga e refogue a cebola, junte a farinha de trigo e deixe-a até dourar. Adicione, aos poucos e mexendo sempre, o creme de espinafre. Junte o tablete de caldo de galinha e mexa até que tenha dissolvido e o creme engrossado. Retire do fogo e reserve. Coloque no fundo de um recipiente refratário pequeno (20 X 30cm), um pouco do creme de espinafre, uma camada de lasanha, uma camada de creme de espinafre, uma de mussarela, uma de massa e assim sucessivamente terminando com a mussarela. Polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno médio alto pré-aquecido (200°C) por cerca de 30 minutos.

Lasanha de lentilha

- Culinarista: Aparecida Rita

ingredientes:

350 gr de lentilhas
03 colheres de sopa de azeite de oliva
01 cebola grande ralada
02 dentes de alho amassados
01 pimentão vermelho picado
1. ½ xícara chá de cogumelos picados
03 colheres sopa de extrato de tomate
sal e pimenta do reino a gosto
02 colheres de sopa de shoyu
2/3 xícara chá de caldo de legumes
03 colheres sopa de vinho tinto
½ kg de massa de lasanha
400 gr de mussarela ralada grossa

para a cobertura:

02 ovos batidos
1 ¼ xícara de chá de iogurte natural
1 pitada de noz moscada
1 xícara chá de mussarela ralada para polvilhar

modo de preparo:

ponha a lentilha em uma panela e cubra com água. cozinhe por 25 minutos. escorra.

refogue a cebola e o alho no azeite até amolecerem. junte o cogumelo e o pimentão e cozinhe por 4 minutos. depois adicione a lentilha, o extrato de tomate, o sal, a pimenta, o shoyu, o caldo de legumes e o vinho tinto. misture bem. cozinhe por 5 minutos.

a parte cozinhe o macarrão para lasanha.

unte um refratário com manteiga e forre o fundo com a massa. cubra com metade da lentilha e coloque por cima a mussarela.

repita novamente a camada e cubra com a massa.

misture os ingredientes da cobertura reservando um pouco da mussarela, coloque a cobertura, polvilhe com a mussarela e leve ao forno pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos.

rendimento: 06 porções

obs: este prato é vegetariano.

Lasanha de Repolho à Serfaty

Cybercook

- 4 folhas de repolho aferventadas
- 2 colheres de sopa de carne moída cozida
- 2 fatias de queijo prato
- 2 fatias de presunto magro
- 2 colheres de molho de tomate

Arrumar em um pirex todos os ingredientes em camada deixando por cima o queijo. Levar ao forno para derreter o queijo.

Lasanha de Siri

Cybercook

Molho de siri:

- 500 g de carne de siri catada
 - 2 colheres de sopa de azeite
 - 1 cebola grande ralada
 - 1 dente de alho picado
 - 1/2 caixa de purê de tomates
 - 1 pacote de sopa creme de queijo ou sopa de camarões Campbells (importada)
 - sal
 - pimenta a gosto
 - salsa picada
- um litro de molho branco a seu gosto.
- queijo parmesão ralado para polvilhar em cada camada (também pode usar muzzarella sobre as camadas de molho branco)

Refogue a cebola e o alho no azeite, junte o siri e refogue mais um pouco. Junte o molho de tomate, e deixe tomar gosto e encorpar. Acrescente a salsa picada. Dissolva a sopa de queijo com 3 copos de água e junte ao molho. Mexa bem para que não forme grumos, até ferver. Tempere com sal e pimenta (prove antes). Deve dar bastante molho.

Faça um molho branco a seu gosto (há receitas no site). Monte a lasanha, com uma camada de molho de siri, uma de massa, uma de molho branco e assim por diante. A cada camada, polvilhe queijo ralado. A última camada deverá ser de molho branco e salpicada com bastante queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

Dicas: Não esqueça de, se usar massa pré-cozida, acrescentar água ou leite, se verificar que ficam espaços secos nas beiradas das massas. É só despejar um pouco de líquido nos intervalos, depois de montada. Por esse processo, a massa fica mais macia. Se for deixar pronta de um dia para outro, não precisa.

Jambonneau de frango com funghi

Para o frango

2 peças de coxa e sobrecoxa de frango desossadas
150 g de funghi seco
50 g de cebola picada
50 g de pimentão vermelho picado
sal e pimenta-do-reino

Para o molho

50 g de cebola picada
150 g de manteiga
150 g de funghi seco
500 ml de creme de leite fresco
20 g de salsinha picada

Prepare o frango: tempere as coxas e sobrecoxas com sal e pimenta-do-reino. Ferva o funghi seco até ficar macio. Escorra, corte em pedaços e reserve. Misture 2 colheres (sopa) de funghi, a cebola e o pimentão vermelho. Recheie as coxas e sobrecoxas. Coloque em uma assadeira untada com óleo. Asse em forno médio (180°C), pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até que a pele esteja bem dourada.

Prepare o molho: refogue a cebola na manteiga, junte o funghi restante e o creme de leite. Deixe ferver em fogo baixo por aproximadamente 10 minutos. Retire a pele das coxas e sobrecoxas. Sirva com o molho de funghi, acompanhado de arroz selvagem.

Para 1 pessoa

Japa de Sá

- Cantora: Sandra de Sá
(prato japonês à moda Sandra de Sá)

Ingredientes:

01 maço de nirá
03 colheres de sopa de shoio
01 dente de alho
01 pedaço pequeno de gengibre
02 colheres de chá de saque
01 filé de salmão - (não muito fino)

Nirá

Modo de preparo:

Coloca-se um pouco do shoio na frigideira funda para aquecer em fogo brando, sem que ele seque.

Acrescente o alho (01 dente bem socado) e um pedaço de gengibre ralado - (pedaço de acordo com a quantidade de nirá a ser preparada).

Refogue estes ingredientes na frigideira em fogo brando (sem que seque o shoio), se estiver secando, pingue um pouco mais de shoio.

Salmão

Modo de preparo:

Coloque o shoio na frigideira para esquentar em fogo brando (sem que seque), quando estiver bem quente, coloque o salmão pingando um pouco de saquê sobre ele, quando sair a cor de cru, vire o salmão, pingando o saquê, quando sair a cor de cru do outro lado, apague o fogo, está pronto o salmão.

Obs: A decoração do prato pode ser feita com nabo ralado, gengibre ralado no ralo grosso e brócolis japonês cru.

Jerimum Maracoco com Arroz de Lula

Ingredientes

1 jerimum jacarezinho com cerca de 1 1/2 kg;
250 g de camarões Vila Franca descascados;
150 g de lula cozida;
2 colheres de leite de coco;
3 conchas de suco de maracujá bem concentrado;
2 cebolas média em tiras;
1 colher de sopa de hortelã;
4 colheres de sopa de manteiga;
2 colheres de sopa de manteiga ;
1/2 colher de café de pimenta do reino moída;
1 colher de chá de mostarda;
2 xícaras de chá de água;
1 dente de alho descascado;
1 xícara de chá de arroz;
2 colheres de chá de sal;
1/2 xícara de chá de maizena dissolvida em água;
2 colheres de sopa de requeijão;
Sementes de um maracujá

Jerimum

Abra o miolo em forma de tampo, retire as sementes e lave bem. Feche-o e leve ao forno para cozinhar em banho maria por 30 minutos. Reserve.

Modo de Preparo

Recheio

Dore uma cebola na manteiga e 2 colheres de azeite. Em seguida, acrescente o suco de maracujá, o leite de coco, os camarões, o hortelã, a pimenta, a mostarda, 1/2 xícara de água, 1 colher de sal. Deixe cozinhar por 15 minutos e depois engrosse com a maizena dissolvida na água, em seguida recheie o jerimum, por cima adicione o requeijão com sementes de maracujá.

Arroz de Lula

Passe no liquidificador o alho e 1/2 cebola com 1/2 xícara de água. Em seguida dore o alho e a cebola no azeite (1 colher), misture com o arroz e acrescente a água restante e deixe cozinhar até secar a água. Depois dore as cebolas restante no azeite e manteiga, acrescente a lula e o arroz com o sal.

Lasanha

1 pacote de lasanha
200 g de queijo prato ou mussarela
200 g de presunto
1/2 kg de carne
Catchup

Cozinhe a lasanha. Passe a carne crua na máquina com todos os temperos, refogue com óleo e manteiga e adicione água para cozinhar, deixando com um pouco de caldo.

Arrume numa forma ou pirex untado:

1 camada de lasanha
1 camada de carne
1 camada de lasanha
1 camada de presunto
1 camada de lasanha
1 camada de queijo
1 camada de lasanha

Cubra esta última camada com catchup e leve ao forno para derreter o queijo.

Lazanha com espinafre e gorgonzola

Cybercook

- 500 g. de massa para lazanha, feita em casa ou semi-pronta.

Molho:

- 2 colheres(sopa)de manteiga
- 1 cebola grande bem picada
- 3 xícaras (500g)de folhas de espinafre cozido, escorrido e picado
- 2 colheres(sopa)de farinha de trigo
- 4 xícaras(cerca de 1 litro)de leite
- 400 g. de queijo gorgonzola em pedacinhos
- sal a gosto (cuidado, pois o gorgonzola é bem salgado)

Prepare o molho:

numa panela, em fogo médio, aqueça a manteiga, junte a cebola e cozinhe até ficar dourada. Acrescente o espinafre, mexendo com uma colher de pau

por cerca de 5 minutos. Dissolva a farinha de trigo no leite, adicione à mistura de espinafre e vá mexendo até adquirir consistência cremosa. Junte o gorgonzola, abaixe o fogo e deixe cozinhar, mexendo sempre, até o queijo derreter bem. Tempere com sal a gosto, retire do fogo e reserve.

Montagem:

Num refratário alterne camadas de massa e molho. A última camada deverá ser de molho. Salpicar queijo parmesão ralado e levar ao fogo por 20 a 30 minutos ou até dourar.

Lazanha de Pão Sírio

-Culinarista: Mirian Teixeira

Ingredientes:

1 pacote de pão sírio cortado ao meio

Molho de Macarrão com Tomates

Ingredientes:

350 gr de carne moída

01 fio de um bom azeite

100 gr de lingüiça em rodela

½ cebola picada

02 dentes de alho

02 vidros de molho de tomate (sabor azeitonas)

01 colher de sopa de orégano

02 vidros de água (mesma medida de molho de tomate)

Modo de preparo:

Coloque na panela um bom fio de azeite e refogue a carne e a lingüiça, junte um a um os outros ingredientes, tampe a panela e deixe cozinhar por 02 horas aproximadamente, ou até que o azeite suba para a borda da panela.

Molho Branco

Ingredientes:

02 colheres de sopa de manteiga

02 colheres de sopa de farinha de trigo

½ litro de leite

sal e noz moscada à gosto

01 caixa de "cream cheese"

Modo de preparo:

Leve ao fogo a manteiga e doure nela a farinha de trigo.

Misture bem devagar o leite e engrosse.

Junte os temperos e, por último, misture uma caixa de "cream cheese".

Montagem:

Coloque em um pirex um pouco de molho vermelho, uma camada de pão sírio, uma camada de molho branco, mussarela ralada, nova camada de pão, mais uma camada de molho vermelho, pão, molho branco e mussarela.

Termine com a camada de mussarela e alterne sempre as camadas.

Leve ao forno por 20 a 25 minutos.

Obs: A montagem deve ser feita pelo menos 03 horas antes de servir.

Lazanha rápida

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

1 pacote de massa de lasanha pré-cozida

1/2 litro de leite morno
hidrate a massa com o leite por meia hora.
03 colheres de sopa de manjericão

recheio:

300 gr de ricota
1/4 xícara de chá de leite
250 gr de requeijão
01 xícara de chá de presunto parma picado
100 gr de nozes picadas
sal e pimenta a gosto
misture tudo e utilize.

molho:

250 gr de creme de leite
250 ml de leite
01 xícara de queijo parmesão ralado
250 gr de cenoura crua ralada em ralho grosso
sal e noz moscada
250 gr de muzzarella ralada
misture tudo e utilize

Leg of lamb with sauce ou Pernil de Cordeiro com hortelã

- Culinarista: Cacilda Neves Ratcliffe

ingredientes:

01 kg e 80 gr aproximadamente de perna de cordeiro
01 cebola média picada
sal e pimenta a gosto
01 copo de leite
folhas de hortelã
alecrim

modo de preparo:

deixe o cordeiro marinar de um dia para o outro em todos os temperos cortados.

retire o cordeiro e reserve-o.

no molho junte mais folhas de hortelã e bata tudo no liquidificador.

despeje o molho sobre a perna de cordeiro e besunte-o bem.

arrume o cordeiro na assadeira e asse por 03 horas e meia em forno moderado coberto com papel alumínio.

depois de assar retire o cordeiro da assadeira acrescente um pouco de água á forma e despeje sobre o cordeiro.

sirva acompanhado com molho de hortelã.

ingredientes - (molho de hortelã)

01 maço de hortelã fresco (só as folhas)
01 colher de sopa de açúcar
01 pitada de sal
1/3 de copo de vinagre de uva

modo de preparo:

triture o hortelã com açúcar e sal até formar uma pasta.

junte o vinagre e sirva separadamente.

Legumes com dip de ricota light

- 150 g de ricota
- 1/2 xícara de chá de água quente
- 3 colheres de chá de mostarda
- 2 colheres de chá de ketchup
- salsa picada
- sal e pimenta do reino a gosto
- erva aromáticas a gosto
- 1 colheres de sopa de azeite de oliva

Bata no liquidificador a ricota picada e a água quente. Misture com os outros ingredientes.

Arranje em uma travessa, com arte:

- buquês de couve-flor cozidos
- palitos de cenoura cozidos
- vagens cozidas
- talos de salsão
- talos de erva-doce

Sirva com o dip.

Leitão á pururuca

- culinária: miriand teixeira

ingredientes:

- 04 partes de leitão
- 01 limão cortado em quatro
- sal
- 01 cabeça de alho amassada
- 01 pimenta picada
- 01 folha de louro
- 01 cebola ralada
- 01 amarrado de cheiro verde
- 01 copo de vinho branco seco
- manjerona picada
- 01 copo de óleo
- 01 copo de azeite

modo de preparo:

lave as partes do leitão. deixe de molho por uma hora em água, limão e sal. escorra, seque bem e coloque em vasilha com o restante dos temperos. aguarde 12 horas. retire, seque com papel toalha. coloque na assadeira, regue com parte dos óleos, fervente e ponha para assar com forno em temperatura 180°C.

asse por 6 horas. durante o cozimento do leitão deve ser regado com óleo fervente.

Leite Condensado Caseiro e Mousse de Maracujá

- Culinária: Miriand Teixeira

Mousse de Maracujá

Ingredientes:

01 receita de leite condensado caseiro
300 ml de suco concentrado de maracujá
01 envelope de gelatina sem sabor branca
1/2 xícara de chá de água
03 claras batidas em neve
01 lata de creme de leite

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado com o suco de maracujá e leve ao microondas por 02 minutos na potência alta, retire e reserve.

Misture a gelatina sem sabor na água e leve ao microondas por 30 segundos na potência alta.

Misture o creme de maracujá com a gelatina, reserve.

Bata as claras em neve e misture o creme de leite.

Delicadamente vá juntando o creme de maracujá às claras.

Leve para gelar por 03 horas.

Sirva com sementes de maracujá.

Leite Condensado Caseiro

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ copo de açúcar cristal
 $\frac{1}{2}$ copo de água fervente
01 colher de sopa de manteiga sem sal
01 copo de leite em pó integral

Modo de preparo:

Coloque a água fervente no liquidificador e junte os outros ingredientes. Deixe bater por 05 minutos, espere gelar e utilize.

Leite condensado Feito em Casa

2 litros de leite
1,250 kg de açúcar
2 colheres de sopa de maizena
1 colher de chá de fermento em pó
Deixe ferver o leite com o açúcar por alguns minutos. Acrescente a maizena e o fermento dissolvido previamente em um pouco do mesmo leite. Deixar em fogo brando por uma hora e meia.

Leite condensado

2 l de leite de vaca
900 g de açúcar
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de fermento em pó

Dissolva a Maizena, o fermento e o açúcar no leite e leve ao fogo; dê uma mexida, de vez em quando, para não pegar no fundo da panela.

Quando a mistura ficar no ponto, isto é, quando ela adquirir a consistência do leite condensado, estará pronto. Após esfriar,

acondicione em potes de vidro ou plástico.

Leite de Onça

Cybercook

Bata no liquidificador:

- 1 copo de pinga
- 1/2 copo de creme de cacau
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de guaraná gelado
- gelo picado.

LENTILHA AO CURRY

500g de lentilha

1 cebola partida em 4

2 dentes de alho

1 maço de salsa amarrado

louro

1 xícara de creme de leite

1 pitada de açúcar

1 colher de curry

sal pimenta do reino

Deixar Escorrer a lentilha de molho por 2 horas e colocar numa panela junto com a cebola, alho, salsa e louro.

Cobrir com água e cozinhar por 40 minutos. Numa xícara misturar o creme de leite com açúcar e curry e mexer bem.

Despejar sobre a lentilha, temperar com sal e pimenta e cozinhar por 20 minutos. Quando estiver pronto eliminar a cebola, o maço de salsa, louro e servir.

Lentilhas com frango

- Don Pepe

4 colheres de sopa de azeite

Escarola a gosto (refogue com alho e reserve)

1 frango pequeno

Folhas de salsão

Salsinha

1 pimentão verde cortado em rodela

½ k de lentilhas secas (deixe de molho por 3 horas)

A batata picada

3 cebolas em tiras

1 tomate sem pele picado

2 dentes de alho picados

Salsinha picada a gosto

1 fatia de bacon picado

1 paio em rodela

Pimenta a gosto

1 alho cortado em lâminas

Modo de preparo

Colocar entre a pela e a carne do frango as folhas de salsão, a salsinha e o alho em lâminas. Cozinhe em água e sal. Cortar o frango em pedaços e reservar.

Frite o pimentão verde em rodelas. Reserve. Refogue o frango cozido polvilhado com pimenta. Reserve. No mesmo azeite refogue a escarola com alho. Reserve. Ainda no mesmo azeite refogue a cebola o alho, a cenoura, a batata, o tomate, a salsinha, o bacon e o paio. Depois de tudo refogado, coloque a lentilha e a água do frango e deixe cozinhar até o ponto. Enfeitar com escarola, pimentão e o frango.

Leque de camarão

- Neide Nogueira

Massa folhada

- 500 g de farinha de trigo
- 1 ovo inteiro
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (café) de açúcar
- 1 colher (sopa) de vinagre branco
- 1 colher (sopa) de margarina para folhados
- 1 xícara (chá) de água aproximadamente
- 400 g. De margarina para folhados para a hora de folhar

Modo de preparar

Junte a farinha, o ovo, sal, açúcar, vinagre, 1 colher de margarina para folhar e aos poucos a água até ponto de abrir, sovar bem a massa. Deixe descansar por 30 minutos.

Abrir, untar toda com margarina para folhar, dobrar em 3 partes, levar à geladeira por 10 minutos. Repetir esta operação por mais 4 vezes. Por ultimo abrir bem fina pincelar com manteiga derretida, enrolar como rocambole, deixar gelar bem e cortar em fatias de 1 cm. Abrir cada fatia e rechear.

Recheio

300 g. De camarão temperados com sal e limão, refogado com 1 colher (sopa) de óleo.

- 3 colheres (sopa) de cebola picada
- 3 colheres (sopa) de tomate
- 2 colheres (sopa) de cheiro- verde

Sal e pimenta a gosto

- 1 colher (sobremesa) de maizena para engrossar.

Esfriar e empregar ao centro do disco já aberto, dobrá-lo ao meio. Assar em forno bem quente

Licor de jabuticaba

Colocar num vidro de compota (pode ser vidro grande encontrado em mercado com pepinos em conserva) 2 kg de açúcar, 1 kg de jabuticaba (as frutas inteiras) e completar o vidro com cachaça.

Deixar curtir no sol, durante 30 dias, sem mexer.

Após este período, abrir, coar e colocar para gelar. Servir bem gelado, após as refeições.

Licores

Infusão com açúcar 38 gl e licor para infusão 96 gl: calda básica

Em 3 aulas

-1º aula - culinária: cecília biju

ingredientes: (infusão com açúcar 38 gl)

01 litro de água mineral p/ 500 ml (de álcool de cereais)

500 gr de açúcar

figo: 06 folhas

laranja: casca de 02 (duas)

mixirica: casca de 02 (duas)

500 gr de jabuticaba

500 gr de morango

maracujá: 05 frutas

modo de preparo:

misturar muito bem a água, o álcool e açúcar; juntar o ingrediente que irá aromatizar, colocar em vidro de boca larga por 10/15 dias, mexendo 01 vez por dia. no final coe, guarde por mais 05 dias e sirva.

ingredientes: (licor p/ infusão 96 gl - calda básica)

01 kg de açúcar

01 litro de água

modo de preparo:

mistura muito bem, levar ao fogo alto, ao levantar fervura abaixar o fogo e deixar ferver por mais 20 minutos. deixe esfriar e adicione o álcool já previamente aromatizado, vagarosamente para não se tornar leitoso.

descansar 5 a 10 dias, coar e engarrafar.

500 ml de álcool para:

03 folhas de figo

300 gr de jabuticaba

02 maracujás

02 bananas

300 gr de morango

Licores cremosos

- 2º aula - Culinária: cecília biju

Ingredientes: (capuccino)

01 lata de leite condensado

200 ml de leite fervido e frio

150 ml de vodka

100 gr de açúcar

01 colher de chá de açúcar de baunilha

02 colheres de sopa de café solúvel

01 colher de sopa de chocolate em pó

01 colher de chá de canela

Modo de Preparo:

bata tudo no liquidificador, descansa por 05 minutos, engarrafe. aguarde por 05 a 10 dias, mantenha em geladeira.

Ingredientes: (chocolate)

200 ml de água

50 gr de chocolate meio amargo
01 xícara de chá de chocolate em pó
01 lata de leite condensado
01 colher de sopa de açúcar de baunilha
150 ml de whisky

Modo de Preparo:

leve ao fogo a água, açúcar, chocolate em barra e chocolate em pó, deixe ferver até derreter.

coloque os demais ingredientes no liquidificador, junte essa mistura e liquidifique. aguarde 05 minutos, engarrafe e envelheça de 05 a 10 dias. (não guardar em geladeira)

Ingredientes: (licor cristalizado)

750 ml de água
500 gr de açúcar
01 galho de cibipiruna (ou renda portuguesa ou erva doce)
½ xícara de chá de álcool de cereais
20 gotas de essência de sua preferência

Modo de Preparo:

mexa a água e o açúcar, leve ao fogo até 103°C, desligue, deixe amornar, enquanto isso misture o álcool com a essência, junte na calda sem mexer muito, engarrafe e espere de 7 a 10 dias.

Licor de fruta cozida em calda

- (3ª aula)- Culinarista: Cecília Biju

Ingredientes:

01 abacaxi (ou sua casca e miolo)
02 xícaras de chá de açúcar
01 xícara de chá de água

Modo de Preparo:

Levar ao fogo até ponto de xarope, coar e acrescentar aproximadamente 01 xícara de chá de álcool de cereais.

Frutas silvestres:

01 caixa de morangos (300 gr)
300 gr de frutas (amora, framboesa etc)
300 gr de açúcar

Modo de Preparo:

Levar ao fogo, deixar ferver até ponto de xarope.
Coar e adicionar ½ xícara de chá de álcool de cereais.

Língua a moda alemã

- Lucília de Lachmann: Vice-presidente da AMNP-SP
(associação de mulheres de negócios e profissionais de São Paulo)
ingredientes:

01 língua
03 colheres de sopa de salitre
um pouco de açúcar
02 cebolas cortadas em rodela
01 folha de louro
pimenta do reino em grão

água para cozimento, cebola inteira

01 cenoura

modo de preparo:

lavar a língua e enxugar bem

passar o salitre em toda língua

juntar as 2 cebolas cortadas em rodela, a folha de louro e a pimenta do reino.

deixar na geladeira por 5 a 8 dias, virando sempre.

antes de cozinhar, lavar bem e deixar durante ½ hora em água fria

levar ao fogo para cozinhar com a cebola e a cenoura por 3 horas ou em panela de pressão por mais ou menos uma hora e meia.

servir com batatas cozidas e molho de raiz forte.

molho:

raiz forte ralada com creme de leite e sal

Língua ao molho

Cybercook

- 1 língua de boi
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho
- Azeite de oliva
- 3 folhas de louro
- 4 tomates
- 1 pimentão pequeno
- Sal
- Cominho
- Páprica
- Pimenta do Reino
- Uma xícara de chá de vinho tinto seco
- Uma xícara de chá de água fervente

Ferva a língua (e apenas a língua) por uns dez minutos. Esfrie e retire toda a pele que a envolve. Feito isto corte-a em rodela e tempere com sal, pimenta do reino, cominho e páprica doce. Deixe pegar gosto por pelo menos uma hora.

Numa panela, esquento o azeite e refogue a cebola e o alho. Quando estiverem dourados acrescente a língua e refogue bem. Coloque uma xícara de água quente e acrescente os tomates, o pimentão e as folhas de louro. Deixe cozinhar por umas duas horas, ou até a língua ficar bem macia. Com uma hora de cozimento acrescentar o vinho. Lembre-se sempre de verificar a quantidade de água para não deixar a língua queimar

Língua-de-gato

150 g de farinha de trigo

150 g de fécula de batata

400 g de açúcar

7 gemas

4 claras

1 colherinha (cheia) de essência de baunilha

Bata as claras, junte as gemas e o açúcar e bata mais. Depois, misture a farinha peneirada, em seguida a fécula de batata e, por último, a essência de baunilha. Se a massa ficar muito mole, ponha mais fécula de batata. Depois de tudo bem amassado, ponha a massa no saco de confeito e faça biscoitos em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno moderado.

Linguado com Molho de Camarão

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

08 filés de linguado
sal e pimenta à gosto
farinha de trigo para empanar
óleo para fritar
suco de ½ limão

Ingredientes para o molho de camarão:

500 gr de camarão 07 barbas - (limpos)
01 cebola média ralada
02 dentes de alho amassados
sal e pimenta do reino à gosto
01 lata de molho de tomate pronto
½ lata de creme de leite
02 colheres de sopa de azeite
01 colher de sopa de azeite de dendê
(se quiser junte coentro ou manjerição picadinhos)

Filés

Modo de preparo:

Tempere os filés com sal e pimenta e o suco de limão.
Passe na farinha e frite em óleo quente.
Coloque em um recipiente e reserve para cobrir com o molho de camarão.

Molho de camarão

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque as 02 colheres de sopa de azeite, doure a cebola e os dentes de alho amassados, junte o molho de tomate, o sal, a pimenta, o azeite de dendê e refogue o camarão.

Quando levantar fervura, desligue o fogo e junte ½ lata de creme de leite.

Cubra os filés, sirva com arroz branco.

Rendimento: 04 pessoas

Lingüiça toscana

- Luiz Ap. Oliveira

Ingredientes

10 kg de carne de porco (paleta desossada)
30 g. de sal cura rápida
30 g. de condimentos preparados
25 g. de ligatari (para ligar a carne)
25 g. de exacor (para dar cor na carne)
10% de água em temperatura ambiente (dos 10 kg. de carne)
Pimenta a gosto ou 5 g de páprika
Tripa de porco (calibre 24 e 26)

Modo de preparo

1. Limpar bem a carne, moer 1 vez, misturar todos os temperos na água, menos o exacor e juntar a carne amassando bem por último o exacor e amassar novamente bastante.
2. descansar de 30 minutos à 1 hora
3. E encher a tripa

LINGÜIÇA DE PORCO

INGREDIENTES:

02 KG DE CARNE DE PORCO (LOMBO E PERNIL)
01 KG DE TOUCINHO DE PORCO
01 COLHER (SOPA) DE SAL
05 DENTES DE ALHO AMASSADOS
01 COLHER (CHÁ) DE PIMENTA-DO-REINO
01 COLHER (CHÁ) DE MOLHO DE PIMENTA
TRIPAS SECAS DE PORCO
02 COLHERES (SOPA) DE VINAGRE
02 LITROS DE ÁGUA
CHEIRO-VERDE

MODO DE FAZER:

Coloque a água e o vinagre em uma tigela e deixe as tripas de molho por 30 minutos. Retire e lave-as em água corrente, por dentro e por fora, colocando a abertura da tripa no bico de uma torneira. Pendure e deixe escorrer. Corte a carne e o toucinho em pedaços pequenos, tempere com sal, pimenta, alho e cheiro- verde, misture bem. Deixe repousar por 06 horas, mexendo de vez em quando para ficar bem temperada. Encha as tripas com a mistura de carne e toucinho com funil próprio e faça alguns furinhos para soltar líquido e ar. Pendure em local longe de moscas por duas ou três horas. Conserve no refrigerador por dois dias ou no freezer por até dois meses.

LINGÜIÇA CUIABANA

INGREDIENTES:

03 KG DE CONTRA-FILE
01 KG DE CUPIM
01 ½ COLHER (SOPA) DE SAL
05 PIMENTA DE CHEIRO (BODINHA)
02 XÍCARAS (CHÁ) DE SALSA PICADA
01 ½ LITRO DE LEITE
TRIPAS GROSSAS

MODO DE FAZER:

Corte as carnes em pedaços pequenos, junte a pimenta amassada e sal. Deixe descansar por 06 horas. Ferva o leite e escale as carnes. Deixe descansar por mais 06 horas, mexendo de 15 em 15 minutos. Junte a salsa e recheie as tripas com funil próprio. Conserve em refrigerador ou freezer. Asse em grelha ou espeto. Sirva com arroz e mandioca com farofa.

LINGÜIÇA CALABRESA

INGREDIENTES:

02 KG DE CARNE DE PORCO EM PEDAÇOS PEQUENOS
01 KG DE TOUCINHO DURO, EM PEDAÇOS PEQUENOS
01 COLHER (SOPA) DE SAL
06 DENTES DE ALHO AMASSADOS
02 COLHERES (CHÁ) DE PIMENTA CALABRESA
02 COLHERES (CHÁ) DE ERVA-DOCE
01 COLHER (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
TRIPAS GROSSAS

MODO DE FAZER:

Misture bem as carnes com os temperos e deixe descansar por 06 horas, mexendo de vez em quando. Encha as tripas depois de prepará-las (como na receita de lingüiça de porco). Faça alguns furos e pendure em local longe de moscas por duas a três horas. Conserve em geladeira ou freezer.

Essas receitas, são do site Garfo&Faca by Márcio Fontoura, de Campo Grande - MS.

LOMBO À INDIANA

1kg de lombo de porco
2 cebolas
2 dentes de alho
1 batata
casca de 1 laranja
1 maço de salsa
100g de coco
1 colher (de café) de mostarda em grão
1 colher (de café) de cominho
óleo
sal
pimenta do reino
1 colher de curry
1 pitada de gengibre em pó
1 xícara de arroz
2 bananas
2 fatias de abacaxi

Cortar a carne em fatias, descascar a cebola, a salsa, o côco, o alho e a batata e cortar a casca da laranja em fatias finas.

Levar o coco com água ao fogo e deixar cozinhar por 2 minutos depois de começar a ferver, retirar do fogo e amassar bem. Reservar.

Socar o alho com a mostarda e o cominho. Juntar aos poucos 2 colheres de óleo e bater bem. Reservar.

Colocar ½ xícara de óleo numa panela de barro, juntar os pedaços da carne e adicionar o creme de alho. Temperar com sal e pimenta, mexer adicionar o curry, gengibre, batata e o côco e cozinhar por 40 minutos.

Juntar a laranja e a salsa e cozinhar por mais 15 minutos.

Preparar o arroz como de costume.

Retirar a carne do fogo, colocar numa travessa e servir bem quente com o arroz e as frutas a parte.

LOMBO À SAKURA

Ingredientes

- 2 cubos de caldo de carne
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- 1 Kg de lombo suíno

Molho

- 2 colheres de sopa de maisena
- 1/2 xícara de chá de suco de laranja
- 2 colheres de sopa de licor de laranja
- 2 colheres de sopa de SAKURA
- 1 colher de sopa de molho inglês KENKO
- 1 pitada de gengibre em pó
- 1/2 colher de chá de raspas de laranja
- 1 colher de sopa de molho de pimenta KENKO
- 2 colheres de sopa de mel

Modo de Preparo

Dissolva o caldo de carne em metade do vinho branco aquecido, e adicione o restante no lombo. Deixe descansar por 1 hora na geladeira. Leve ao forno a 180 graus, coberto com papel alumínio, por 40 minutos. Retire o papel e deixe dourar. Misture os ingredientes do molho, leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Despeje sobre o lombo e sirva a seguir.

Rendimento : 6 porções.

Dicas

Preparo no forno microondas.

Use o mesmo procedimento para temperar o lombo. Leve-o a um refratário e a um forno microondas na potência média máxima de 23 a 25 minutos até o centro da carne cozinhar. Coloque os ingredientes do molho numa jarrinha refratária e a leve ao forno microondas de 1 a 2 minutos em potência alta até engrossar. Despeje sobre o lombo e sirva a seguir.

Lombo ao caldo de laranja

- Cantor: Cauby Peixoto

Ingredientes:

- maizena para empanar
- 01 peça de lombo cortado em 02 pedaços
- 01 litro de óleo
- 01 litro de suco de laranja

temperos a gosto - (limão, alho, sal, pimenta do reino, tempero para carne de porco)

Modo de Preparo:

Temperar o lombo com os temperos acima, passar na maisena e colocá-lo em óleo quente para fritar em uma panela grande.

Em seguida leve ao forno, conforme for dourando, vai regando o lombo com o caldo de laranja.

guarnição: creme de milho e arroz branco.

Lombo ao Leite

Ingredientes:

- 01 Lombo de porco médio
- 01 Caixa de Leite Longa vida
- 01 lata de creme de leite light sem soro
- 250 gramas de manteiga ou margarina
- 01 copo de vinho branco seco
- sal
- pimenta do reino a gosto
- cebola ralada
- 1/2 dente de alho bem amassado (pasta)

Deixe o lombo marinar na vinha dalho preparada com a cebola, o alho, o sal, a pimenta do reino e o vinho branco, por pelo menos 2 hs. Feito isso, deixe-o dourar na manteiga derretida por 15 minutos. Dê preferência a uma panela alta e larga. Depois de dourado, acrescente aos poucos o leite em caixa e abaixe o fogo. Não tampe a panela. Deixe cozinhar por aproximadamente 3 hs. Se necessário acrescente mais leite. Quando estiver bem macio retire o lombo da panela e espere esfriar para cortar. Acrescente então o creme de leite, deixe esfriar. Bata todo o conteúdo no liquidificador. Coloque o lombo fatiado num refratário junto com o molho já batido. Aqueça no fogo e enfeite com cheiro verde picado. Sirva com arroz branco e batatas palha.

Lombo ao molho de frutas

- Laka Brandão

Ingredientes

1 ½ kg de lombo fresco aberto para rechear

Marinada

2 cebolas processadas
2 dentes de alho processados
Caldo de dois limões
1 colher (sopa) de sal
1 copo de vinho branco seco
1 folha de louro
1 raminho de alecrim

Recheio

2 mangas haden maduras
100 g. de ameixas pretas (sem caroço)
150 g. Queijo provolone picado

Molho para acompanhar

- 2 caixinhas de morangos lavados e secos
- 2 mamões papaia (descascados e picados)
- 1 xícara (chá) açúcar
- 3 colheres (chá) de suco de limão
- 1 colher (chá) casca de limão ralado

Modo de fazer

1. deixe o lombo na marinada por 6 horas no mínimo.
2. Fatie as mangas e o queijo e coloque sobre a carne enrole como um rocambole e prenda com palitos. Pincele com 2 colheres (sopa) de manteiga e leve ao forno coberto com papel alumínio (forno à 180°), até ficar macio. Tire o papel e deixe corar. Fatie par servir.
3. Sirva coberto com o molho de frutas, arroz a grega.

Preparo do molho

Processe as frutas, passe por peneira e leve ao fogo com os demais ingredientes e deixe engrossar

Rendimento: 10 pessoas

Lombo Assado da Vovó

Ingredientes:

- 1 kg de lombo
- 1 colher (sopa) rasa de sal com sal caseiro
- meio copo de vinho branco
- 1 cebola ralada
- 2 pimentas malaquetas socadas
- caldo de 1 limão
- caldo de 2 laranjas

Fure o lombo e deixe-o imerso em água e limão por 2 horas. Em seguida, escorra e coloque todos os temperos. Deixe-o nessa vinha por umas 4 horas, virando-o sempre. Leve-o ao forno para assar, regando-o com a do tempero. Quando estiver bem macio, regue-o com caldo de laranja e deixe-o dourar. Decore com abacaxi frito e ramos de salsa e sirva com farofa.

Lombo Chinês

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- ½ abacaxi cortado em quadradinhos
- 01 pimentão de cada cor (verde, amarelo e vermelho)
- 02 cebolas cortadas em pétalas
- 01 pimenta vermelha (picada sem semente)
- 01 kg de lombo de porco cortado em cubos temperado com sal, limão e vinho branco.

Massa para Passar a Carne

Ingredientes:

- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- 02 colheres de sopa de amido de milho
- 02 colheres de sopa de óleo (canola)
- 01 colher de sopa de glutamato monossódico
- 01 colher de chá de fermento em pó água até dar ponto de "bolinho de chuva"

Molho

Ingredientes:

- 02 xícaras de chá de água
- 08 colheres de sopa de catchup
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de sopa de maisena rasa
- 05 colheres de sopa de vinagre

Molho

Modo de Preparo:

Colocar os dois primeiros ingredientes em uma panela, levar ao fogo para esquentar.

Tirar do fogo, colocar os outros ingredientes e voltar ao fogo até ficar transparente.

Deixe esfriar.

Carne

Modo de Preparo:

Deixar os pedaços de lombo no tempero por 2 horas.

Fazer a massa e passar os pedaços de carne, fritar a carne em bastante óleo quente de 3 à 5 minutos e escorrer em peneira.

Fritar os pimentões, o abacaxi e cebola no mesmo óleo, rapidamente.

Escorrer o óleo da panela e recolocar todos os ingredientes, juntar uma parte do molho, mexer levemente, até ficar tudo bem passado no molho.

Lombo com banana caramelada

Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 01 kg de lombinho
- 04 dentes de alho amassados
- sal e pimenta a gosto
- 01 caldo de carne
- 01 copo de suco de abacaxi (250 ml)
- 50 gr de margarina

Modo de preparo:

Tempere o lombo, de preferência com 02 horas de antecedência, coloque a margarina na panela e deixe fritar o lombo.

Pingar aos poucos o molho do tempero até o lombo cozinhar e dourar.

Sirva com as bananas ou outros acompanhamentos a gosto.

Lombo com banana caramelada

Banana caramelada

Ingredientes:

- 04 xícaras de açúcar
- ½ xícara de chá de glucose de milho (karo)
- 12 colheres de sopa de água
- 02 colheres de sopa de vinagre branco
- 06 bananas da terra ou nanica (cortadas ao meio na horizontal)

Modo de preparo:

Leve ao fogo todos os ingredientes até formar uma calda em ponto de caramelo.

Passe as bananas na calda de caramelo, coloque em uma assadeira untada com manteiga e deixe esfriar.

Sirva com o lombo ou outra carne de preferência.

Lombo com castanhas e purê de maçã

Note e Anote

1.200 kg de lombo mais ou menos
suco de 2 limões
sal e pimenta do reino a gosto
1 colher de sobremesa de alecrim fresco
3 colheres de sopa de óleo
1 copo de vinho branco seco
400 g de castanhas portuguesas sem cascas cozidas e amassadas
350 g de cogumelos
1 colher de sopa de manteiga
sal a gosto

modo de preparo:

temperar o lombo com o suco dos limões, o sal, a pimenta e o alecrim fresco. deixar neste molho por mais ou menos 1 hora. levar ao fogo numa panela com óleo. frite os dois lados até ficar bem corado. acrescente o vinho branco, tampe a panela, cozinhe em fogo baixo por mais ou menos 45 minutos. (se evaporar todo liquido, vá colocando água quente ao poucos). deixe ficar bem sequinho e reserve. em outra panela coloque a manteiga e refogue as castanhas. coloque os cogumelos. tempere com sal e reserve.

purê de maçã:

8 maçãs sem casca
½ xícara de chá de água
½ colher de sopa de mel
1 pitada de noz moscada
sal a gosto

modo de preparo:

coloque as maçãs em uma panela com ½ xícara de chá de água. coloque a noz moscada, ½ colher de sopa de mel. tampe e deixe virar o purê. em uma travessa coloque o lombo e fatie sem cortar até o final. no meio coloque o purê de maçãs. guarneça com castanhas, cogumelos e enfeite com alface e maçãs chips.

Lombo com Frutas na Cerveja

- Culinarista: Laka brandão

Ingredientes:

2 kg de lombo de porco
2 colheres de sopa rasa de sal
1 limão
1 colher de café rasa de pimenta do reino moída
1 k de cebolas cortadas em rodela
100 g de bacon

½ lata de pêssegos em calda picados
½ xícara de chá de cerejas em calda picadas e ameixas pretas
6 damascos turcos picados
2 ½ xícara de chá de cerveja
papel alumínio
salsa e cebolinha

Modo de preparo :

Corte o lombo em cubos de 3 cm e tempere com sal, limão e pimenta. Deixe repousar por 1 hora. Numa frigideira grande, frite o bacon e retire. na gordura que ficou frite o lombo até pegar cor, retire e reserve. Na mesma frigideira frite a cebola, retire e reserve. Numa forma refratária, coloque a metade da cebola frita o lombo, o bacon e as frutas picadas. Cubra com o restante da cebola, espalhe os temperos (salsa e cebolinha). Regue com a cerveja. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno médio por 1 hora. Prove o sal do molho e sirva. Acompanha com arroz de açafraão.

Lombo com maracujá e gengibre

- Glenys Silvestre

1 k de lombo magro
Suco de 1 limão
½ copo de suco de maracujá
1 xícara de chá de ervas frescas (salsa, cebolinha, alecrim e tomilho)
1 colher de chá de orégano
1 xícara de chá não cheia de azeite
100 g de gengibre cortado
2 cebolas
3 dentes de alho
1 colher de sopa de açúcar
Sal e pimenta a gosto
2 maracujás com as sementes
200 g de gengibre ralado e frito
Raspas de assadeira
1 colher de sobremesa de maizena (se necessário)

Modo de preparo

Faça uma marinada com limão, cebola, alho, suco de maracujá, ervas, orégano, azeite, gengibre em fatias, açúcar, sal e pimenta. Deixe o lombo nesta marinada por 3 horas.

Leve para assar bem coberto com papel alumínio, em forno médio por 90 minutos. Verifique o cozimento. Retire e reserve. Leve a assadeira à chama do fogão para grudar um pouco. Coloque um pouco de água, e coe numa panelinha.

Continue no fogo até engrossar. Se necessário, coloque a maizena diluída em água.

Retire a polpa de 2 maracujás e junte ao molho.

Frite o gengibre que deverá ficar de molho em água gelada, espremendo bem num guardanapo.

Sirva o lombo fatiado, com o molho e coberto com o gengibre frito.

Acompanhe com arroz branco, farofa de manteiga e purê de pêras.

Lombo com Uvas Verdes e Curry

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

1.200 gr de lombo cortado em iscas temperados com:

01 copo de vinho branco
01 colher de sopa de sal
01 folha de louro
pimenta a gosto
(deixar por 02 horas)

Demais ingredientes:

óleo para fritar as iscas
01 colher de sopa de margarina cheia
01 cebola bem picada
01 colher de chá de curry
300 gr de uvas (tipo Itália) sem caroços

Modo de Preparo:

Retire as iscas do tempero e refogue-as em óleo quente, poucas de cada vez para não juntar água, reservando-as em seguida.

Leve uma panela ao fogo com a margarina e a cebola, deixe refogar sem escurecer, junte as iscas, o vinho, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando.

Caso necessário, pingue água quente para ajudar no cozimento.

Quando a carne estiver macia, junte o curry mexendo bem e, no momento de servir, acrescente as uvas mexendo com cuidado.

Sirva acompanhado de arroz com amêndoas e purê de damascos

Purê de damascos

Ingredientes:

250 gr de damascos
01 copo de vinho branco
01 pitada de sal
01 colher de sopa bem cheia de manteiga

Modo de Preparo:

Deixe os damascos de molho por 2 horas em água fria, escorra-os e leve-os ao fogo em uma panela com o vinho e o sal.

Deixe cozinhar até ficar bem macio.

Bata-os em seguida no liquidificador, volte ao fogo, vá mexendo e colocando a manteiga para emulsionar bem.

Sirva quente!!!

Lombo de porco ao molho colorido

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

1 kg de lombo de porco
sal, alecrim à gosto
1 xícara chá de vinho branco seco
1 xícara chá de caldo de carne ou bacon
¼ xícara chá de azeite de oliva
½ cebola ralada
3 dentes de alho laminados

2 colheres de sopa de manteiga
2 pimentões vermelhos cortados em cubos miúdos
1 colher chá de pimenta rasa
½ xícara chá de avelãs moídas
1 lata de creme de leite
10 avelãs inteiras

modo de preparo:

tempere o lombo com sal, alecrim, vinho branco, caldo e azeite, cebola ralada e alho. deixe no tempero por 12 horas. retire e coloque em assadeira com um pouco do caldo do tempero, cubra com papel alumínio e deixe assar por 1:30 hora aproximadamente em 200°C. retire o papel e deixe dourar por 10 minutos.

regue sempre o lombo com o tempero durante o cozimento para evitar que fique seco. à parte em uma frigideira coloque a manteiga e deixe refogar rapidamente o pimentão, coloque a pimenta rosa e o caldo do cozimento do lombo já coado.

deixe levantar a fervura e junte as avelãs moídas, misture e coloque o creme de leite, mexa rapidamente sem deixar ferver.

retire do fogo e coloque sobre o lombo fatiado. decore com ramos de alecrim e avelãs inteiras. sirva com arroz e passas.

Lombo defumado da vovó

Ingredientes:

- 1 kg de lombo defumado
- 1 kg de batatas
- 3 cebolas
- 200g. de bacon
- 6 folhas de louro
- 1 pitada de pimenta
- 1 lata de ervilhas
- 6 colheres(sopa) de margarina

Ferva o lombo por trinta minutos com a cebola, a pimenta e o tempero verde.

Retire e deixe esfriar. Doure as batatas em uma panela com manteiga e cheiro verde.

Frite com bacon e junte as ervilhas. Fatie o lombo, coloque em uma travessa, decore com as batatas em volta e coloque, em cima do lombo, o bacon com ervilhas.

Lombo Festivo

- Anka Popovik

2 k de lombo
200 g de presunto em fatias
½ xícara de chá de azeitonas picadas
1 ovo
1 xícara de chá de ameixa preta sem caroço picada
1 cebola picada
2 dentes de alho amassado
Sal e pimenta a gosto

100 g de manteiga mais ou menos

200 g de bacon em fatias

Modo de preparo:

Abra o lombo numa fatia grande. Tempere com sal, pimenta e alho. Deixe o pão de molho no leite. Esprema bem e misture as azeitonas, a cebola, a ameixa e metade do presunto picado. Misture o ovo e coloque no meio do lombo aberto. E enrole delicadamente. Amarre-o com barbante. Besunte com a manteiga. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 1 hora. Retire o papel alumínio e deixe no forno por mais ou menos mais 1 hora até dourar.

Guisado de Inhame com Costelinha de Porco (Prato Mineiro) - Míriam Mello

4 dentes de alho grande amassados

1 colher de sopa de sal

½ colher de chá de pimenta do reino

1 colher de sopa mal cheia de colorau

½ xícara de chá de suco de limão

3 folhas de louro

3 k de costelinha de porco lavada e secas. Cortadas ao meio

1 ½ k de inhames descascados e cortados

½ colher de chá de alecrim seco

2 colheres de sopa de salsa picada

2 colheres de sopa de cebolinha verde picada

Modo de preparo

De véspera coloque o alho, o sal, a pimenta, o colorau, o suco de limão e as folhas de louro em uma tigela. Junte às costelinhas e misture até ficar bem envolvida no tempero. Cubra a tigela com filme de plástico e deixe até o dia seguinte. No outro dia passe as costelinhas com os temperos para uma panela grande e regue com 4 xícaras de chá de água. Leve ao fogo alto mexendo de vez enquando. Cozinhe até a água secar. Frite as costelinhas na gordura que restou na panela até focarem bem douradas. Escorra a gordura, junte ao inhames na panela junto com as costelinhas e cozinhe acrescentando água aos poucos até ficarem macios e com um pouco de molho. Polvilhe o alecrim, a salsa e a cebolinha verde e misture bem.

Sirva acompanhado de arroz branco.

Lombo recheado

Ingredientes:

- 1,5 quilos de lombo de porco
- caldo de limão
- sal e pimenta do reino a gosto
- 2 dentes de alho socados
- 1 ou 2 folhas de louro

Recheio:

- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de milho verde
- 100g de presunto picado
- 2 ovos cozidos
- sal a gosto

Numa assadeira tempere o lombo e deixe-o de molho desde a véspera. Prepare o recheio: misture os ingredientes, menos os ovos e leve ao fogo para ligar. Retire e junte os ovos picados. Se preferir rechear com farofa, substitua o leite por farinha de mandioca, que será torrada com uma colher de margarina. Acrescente os outros ingredientes e misture. Corte o lombo ao meio sem separar as duas partes de modo a transformá-lo em um grande bife. Distribua o recheio e feche a carne com palitos e barbante. Ponha em uma panela uma colher de sopa de margarina, 1/2 xícara de chá de óleo, uma cebola cortada e o lombo recheado, cobrindo-o com água. Enquanto a carne estiver cozinhando, deverá ser virada, acrescentando-se água se necessário. Quando amaciar, deixe fritar para corar e retire da panela. Para preparar o molho escorra o excesso de gordura, acrescente um pouco de água e deixe fritar por alguns minutos. Regue a carne.

Lombo recheado

- Evelin Duarte

1 ½ k de lombo de porco

Suco de 1 limão

1 copo de vinho branco

3 dentes de alho

1 cebola

1 colher de sopa de sal

¼ de xícara de chá de óleo

Pimenta do reino e loro a gosto

Modo de preparo

Abra o lombo como um grande bife. Coloque-o na vinha d'alho e deixe tomar gosto por no mínimo 1 hora. Reserve.

Recheio

200 g de presunto em fatias

8 fatias de bacon

1 maçã ácida picada em fatias

100 g de azeitonas sem caroço

Modo de preparo

Enrole o lombo com os recheio como se fosse um rocambole. Pincele com molho de soja e leve ao microondas por 20 minutos em potência média. Se necessário, escorra o excesso de líquido.

Inverta. Pincele novamente com shoyo e retorne ao microondas por mais 20 minutos na potência média. Sirva com arroz e farofa.

Lombo recheado com ameixa

Ingredientes:

1 lombo de cerca de 1 1/2 quilo

2 dentes de alho

sal e pimenta do reino a gosto

suco de 1 limão

3 colheres de sopa de salsa picada

1 colher de chá de alecrim

Recheio:

400 g de presunto (defumado ou comum)

100 g de ameixas pretas sem caroço

Misture todos os ingredientes do tempero.

Faça um corte no sentido do comprimento do lombo, sem separar as duas partes e abra, transformando-o num bife grosso. Passe parte do tempero na parte de dentro da carne e recheie com uma camada de presunto e as ameixas. Feche o lombo e amarre-o com um barbante ou linha grossa. Passe o tempero pelo lado de fora. Deixe-o descansar por 2 horas.

Coloque-o numa assadeira coberta por papel alumínio e leve-o a assar por 1 hora e meia. Retire o papel de alumínio e deixe-o dourar no forno até que adquira um dourado escuro.

Deixe esfriar, enrole o lombo num plástico filme, bem coberto e leve ao freezer. Coloque uma xícara de chá de água na assadeira em que assou o lombo, leve-a ao fogão e deixe ferver para retirar um molho com o que ficou na assadeira. Coloque este caldo numa vasilha apropriada, deixe esfriar e congele.

Na véspera de usar, retire-o do freezer, coloque na geladeira ainda embrulhado, deixando para desembalar no dia seguinte.. Uma horas, antes da refeição em que for servir, leve o lombo ao forno e aqueça. Coloque o caldo reservado numa panela, engrosse-o com 2

colheres de chá de amido de milho e regue a carne, já fatiada, com o molho. Se quiser, coloque 1/2 lata de milho verde no molho.

Sirva com Farofa tradicional à brasileira e Arroz Verde do Michel ou arroz rico

Lombo recheado da Bibi

Cybercook

- 01 Lombo de porco magro bem grande
- 250 g de lingüiça de pernil crua bem moída num processador de alimentos.
- 04 tomates picados sem pele e sem semente
- 10 azeitonas pretas picadas
- 01 xícara de café de cebolinha
- 01 colher de sopa de cheiro verde

Tempero

- 02 copos de conhaque
- 02 colheres de sopa de molho inglês
- 01 dente de alho pequeno bem amassado
- 1/2 cebola ralada
- 1/2 copo de suco de limão
- sal e pimenta do reino à gosto

Com uma faca bem afiada, abra o lombo de maneira a obter um quadrado ou um retângulo. Bata com o martelo de carne de maneira a afinar um pouco a espessura do lombo. Feito isto, deixe de molho no tempero por pelo menos 2 horas. Retire a carne do tempero e espalhe a lingüiça moída, a azeitona, o cheiro verde e a cebolinha por toda a superfície do lombo. Com muito cuidado comece a enrolar a carne tomando o cuidado de não deixar o recheio sair. Amarre forte com um barbante. Leve ao forno em baixa temperatura, coberto por papel alumínio, por 3 horas. Retire o alumínio e deixe no forno em alta temperatura até que a carne se apresente dourada.

Espere esfriar para retirar o cordão. Feito isto, deixe na geladeira por 1 hora. Fatie todo o lombo, Aqueça em banho maria ou no forno de microondas. Sirva com arroz e salada de batatas.

Lombo recheado

Ingredientes:

- 1,5 quilos de lombo de porco
- caldo de limão
- sal e pimenta do reino a gosto
- 2 dentes de alho socados
- 1 ou 2 folhas de louro

Recheio:

- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de milho verde
- 100g de presunto picado
- 2 ovos cozidos
- sal a gosto

Numa assadeira tempere o lombo e deixe-o de molho desde a véspera. Prepare o recheio: misture os ingredientes, menos os ovos e leve ao fogo para ligar. Retire e junte os ovos picados. Se preferir rechear com farofa, substitua o leite por farinha de mandioca, que será torrada com uma colher de margarina. Acrescente os outros ingredientes e misture. Corte o lombo ao meio sem separar as duas partes de modo a transformá-lo em um grande bife. Distribua o recheio e feche a carne com palitos e barbante. Ponha em uma panela uma colher de sopa de margarina, 1/2 xícara de chá de óleo, uma cebola cortada e o lombo recheado, cobrindo-o com água. Enquanto a carne estiver cozinhando, deverá ser virada, acrescentando-se água se necessário. Quando amaciar, deixe fritar para corar e retire da panela. Para preparar o molho escorra o excesso de gordura, acrescente um pouco de água e deixe engrossar por alguns minutos. Regue a carne. Decore com frutas da época.

Lombo tentação

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

1.1/2 kg de lombo

marinada:

pimenta "dedo de moça" a gosto
03 copos de cerveja clara
06 dentes de alho
cheiro- verde a gosto
02 colheres de sopa de sal
caldo de 02 limões
01 ramo de alecrim

recheio:

½ kg de queijo provolone
azeitonas verdes a gosto

modo de preparo:

deixar o lombo na marinada no mínimo por 06 horas.

levar ao fogo com todos os temperos embrulhado em papel alumínio por 01 hora.

retirar o papel, fazer uma fenda na parte superior e colocar o recheio (as fatias de queijo e as azeitonas).

voltar ao forno por mais 01 hora regando constantemente com o molho da assadeira.

servir com arroz, fatias de abacaxi, batatas doce carameladas e farofa.

Lombo Trançado

Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

1.1/2 kg de lombo de porco
sal grill e pimenta a gosto
suco de 06 laranjas
03 colheres de sopa de manjericão
02 folhas de louro
01 cebola ralada
01 pacote de bacon em fatias
12 damascos secas
10 cerejas
fios de ovos
rodela de limão

Modo de Preparo:

Tempere o lombo e deixe no tempero de um dia para o outro, corte no sentido do comprimento em três tiras sem desprender.

Trance conforme a indicação, coloque o bacon nos intervalos e coloque em assadeiras redondas e untada. Leve para assar por 40 minutos coberto com papel alumínio regando sempre com o molho do tempero.

Retire o papel e deixe terminar o cozimento.

Retire do fogo, coloque em um prato bonito redondo e decore com as ameixas, cerejas, os fios de ovos e o limão fatiado.

Lula a vinagrete

- Dalmo Bárbaro

1 kg de lula limpa cozida com 1 pitada de sal e cortada em anel
4 tomates meio verdes picados
2 cebolas bem picadas
½ xícara de chá de cheiro verde picadinhos
100 g de palmito cortadinho

Temperos

1 copo pequeno de vinagre

Sal a gosto

½ xícara de chá de azeite

Misture tudo muito bem e utilize

Lula e camarão com molho rose

Ingredientes:

- 1 k de lulas
- 1 k de camarão
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de orégano
- 3 colheres de sopa de azeite

Modo de preparar:

Fazer um refogado com azeite, alho e cebola picada.

Adicionar ao refogado a lula, o camarão e misturar bem. Temperar com sal e o orégano.

Molho rose

- ½ litro de creme de leite
- 3 colheres de sopa de catchup
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de leite para dissolver a farinha de trigo
- 300 g de champignon

Misturar todos os ingredientes.

Depois de o molho rosê pronto mistura-lo ao refogado da lula e camarão.

Lulas a Axé

Cybercook

- 02 tomates
- 01 pimentão grande
- 600 gr de lulas
- 01 cebola grande
- 03 colheres de Ketchup
- 01 colher de sopa de mostarda
- azeite a gosto
- 03 dentes de alho
- limão

Tempere a lula no dia anterior com pimenta e limão. Bata no liquidificador 1/2 pimentão , o tomate, 2/3 da cebola e os 3 dentes de alho. Desligue o liquidificador e junte o ketchup e a mostarda. Pique miudinho 1 tomate, 1/2 pimentão e o 1/3 da cebola. Reserve à parte

Esquente o azeite e frite a lula por 5 minutos. Acrescente todos os ingredientes e deixe cozinhar por 20 minutos ou até que a lula esteja cozida.

Sirva com arroz branco.

Luna Branca

- Cláudio Curi

200 g de presunto cru tipo
1 lata de palmito em conserva
1 lata de figo em calda
orégano

para o molho harry's bar :

1 copo de azeite de oliva
1 cálice de suco de limão
½ copo de suco de laranja
1 colher de sopa de molho inglês
1 colher de sopa de mostarda
sal a gosto

modo de preparo :

corte o presunto cru em fatias finíssimas. bata o figo no liquidificador, com calda, até atingir uma consistência cremosa. reserve. corte o palmito em obeliscos.

para o molho harry's bar :

junte todos os ingredientes e bata-os no liquidificador. reserve.

montagem :

coloque o palmito no centro do prato (3 pedaços para cada porção). ao redor, disponha as fatias de presunto cru. volte o presunto e o palmito com o "coulins" de figos. tempere tudo com o molho harry's bar, a gosto. coloque pitadas de orégano sobre o obeliscos de palmito. sirva imediatamente.

LIVRO DE RECEITAS (Letra M)

Macarrão a Calabresa	3	
Macarrão à Caruzo	3	
Macarrão à parisiense	4	
Macarrão ao creme de frango brócolis	4	
Macarrão ao Creme de Ricota à Moda Dadi	5	
Macarrão ao Molho de Creme de Gorgonzola	5	
Macarrão com tomates secos	5	
Macarrão da Helcy	6	
Macarrão da Michele	6	
Macarrão de Microondas	6	
Macarrão Delicioso	7	
Macarrão em rodela	7	
Macarrão Knor	8	
Macarrão premiado	8	
Macarrão Rápido	8	
Maçã do amor	9	
Maçãs cobertas	9	
Maçãs crocantes diet	10	
Macaxeira de forno recheada	10	
Magret de pato com maçã sauté	11	
Maionese de baixa caloria	11	
Maionese de Forno	12	
Maionese de legumes lá de casa	12	
Maionese de legumes	12	
Maionese light	12	
Maionese verde	12	
Mais um	12	
MAMÃO PAPAYA CREMOSO	12	
Maminha assada a mineira	12	
Manauê com glacê de laranja	12	
Manauê mineiro	12	
Mandioca ao forno	12	
Mandioca com carne ou vaca atolada	12	
Mané Pelado	12	
Manezinho pelado prato típico de Goiânia	12	
Mangas marinadas com	12	
Mango Cheese Cake	12	
Manhatan	12	
Maniçoba	12	
Manjar Branco	12	
Manjar de coco com abacaxi caramelizado	12	
Manjar de coco com Leite Condensado	12	
Manteiga com Mostarda	12	
Manteiga com Aliche	12	
Maravilha de chocolate e mousse de cereja	12	
Margarina light	12	
Margarita Frozen	12	
Maria-mole da mamãe	12	
Mariscos à Purto Banus	12	
Marrons de Banana	12	
Marshmallow de sorveteiro tipo industrial	12	

Mousse de chocolate com biscoito de maizena	Bombom	12
Mousse de chocolate da Gisa	12	
Mousse de chocolate da Maudes	12	
Mousse de Chocolate e Amêndoas	12	
Mousse de Chocolate para Pessach	12	
Mousse de chocolate	12	
Mousse de coco diet com cobertura de frutas vermelhas	12	
Mousse de coco diet com cobertura vermelha	12	
Mousse de coco	12	
Mousse de doce de leite	12	
Mousse de Framboesa	12	
Mousse de Frango e Queijo	12	
Mousse de haddock	12	
Mousse de Legumes e Queijo	12	
Mousse de limão	12	
Mousse de Limão II	12	
Mousse de Limão mais Fácil Ainda	12	
Mousse de Maçã	12	
Mousse de Maracujá da tia Eva	12	
Mousse de Maracujá	12	
Mousse de Maracujá	12	
Mousse de Peito de Peru	12	
MOUSSE DE PEITO DE PERU	12	
Mousse de queijo com vinagrete de ervas	12	
Molho de ervas	12	
Mousse de Salmão, Pepino e Dill	Mousse de salmão	12
Mousse de siri	12	
Mousse de tomate seco com salada de verão	12	
MOUSSE DE SALMAO, PEPINO E DILL	12	
Mousse de siri	12	
Mousse de tomate seco com salada de verão	12	
Mousse de Uva Diet	12	
Mousse dourada ao crocante de laranja	12	
Mousse fácil de chocolate	12	
Mousse fácil de limão	12	
Mousse Rápida de Chocolate da Sandra	12	
Mousse Rápida de Chocolate e Nozes	12	
Mousse rápida de limão	12	
Muffins para o chá	12	
Muhamara baba gamuch e salada de azeitona	12	
Mujatare	12	
Mulatinho	12	
Muqueca da baiana Maria Luísa	12	
Músculo recheado	12	

Macarrão a Calabresa

- Evelin Duarte

- ½ k de macarrão
- 1 litro de água
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal

Modo de preparo

Cozinhe o macarrão por 10 minutos em potência alta.

Molho

- 250 g de lingüiça calabresa
- ½ cebola
- 1 dente de alho
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 100 g de azeitonas pretas
- 500 g de purê de tomate
- Sal e pimenta a gosto
- 1 pitada de açúcar

Modo de preparo

Refogue os 6 primeiros ingredientes por 8 minutos em potência alta. Acrescente os demais ingredientes e coloque no microondas por mais 10 minutos em potência alta.

Macarrão à Caruzo

Ingredientes:

- 1 pacote de macarrão cozido
- 50 gr de azeitonas cortadas em lascas
- 100 gr de queijo cortado em dadinhos
- 100 gr de queijo parmesão ralado
- 4 tomates cortados em dadinhos
- 1 cebola média cortada em dadinhos
- 1 colher de salsa picadinha
- 2 lingüiças calabresas cortadas em rodela
- 1 colher de manteiga

Modo de fazer:

Coloque numa panela a manteiga, deixe dourar, junte as cebolas, a lingüiça e deixe cozinhar por 5 minutos. Após junte as azeitonas, os tomates e um pouco de água. Junte o resto dos ingredientes. Condimente com sal e pimenta. Misture o macarrão e sirva bem quente.

Macarrão à parisiense

Ingredientes:

- ½ pacote de espaguete (250g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 fio de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de sobras de frango (assado ou cozido), desfiado
- 1 lata de ervilha, escorrida (200g)
- 1 xícara (chá) de presunto fatiado picado (100g)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- meia xícara (chá) de leite
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Leve ao fogo dois litros e meio de água com o sal e o azeite. Quando iniciar fervura, cozinhe o macarrão até ficar 'al. dente'. Derreta a

manteiga em uma frigideira ou panela baixa e larga. Doure o frango, junte a ervilha e o presunto e, com o fogo muito baixo, vá juntando o leite e o creme de leite, mexendo bem. Cubra o macarrão com este creme. Sirva com queijo parmesão ralado.

Macarrão ao creme de frango brócolis

- culinária: anka popovic

ingredientes:

- 500 gr de peito de frango cozido com temperos e desfiado
- 03 colheres de sopa de manteiga
- 01 cebola grande ralada
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 500 ml de leite
- 01 cubo de caldo de galinha
- noz moscada ralada
- 01 lata de creme de leite com soro
- ½ maço de brócolis cozido e refogado com alho
- 500 gr de macarrão parafuso ou pene

modo de preparar:

- levar ao fogo a manteiga com a cebola. bater no liquidificador o leite, farinha e o caldo e juntar mexendo até engrossar. acrescentar o creme de leite e noz moscada, retire do fogo e junte o frango.
 - colocar o macarrão na travessa, os brócolis refogados e o molho por cima.
- servir quente.

Macarrão ao Creme de Ricota à Moda Dadi

Cybercook

- 1 pacote de macarrão (Gravatinha)
- 250 ml de creme de leite fresco
- 300g de ricota fresca
- suco de 1 limão
- 50g de manteiga
- 200gr de toucinho defumado (em cubinhos bem miúdos)

Coloque o suco de limão dentro do creme de leite e misture bem. Reserve fora do refrigerador. Passe a ricota pelo amassador de batatas, reserve. Frite na própria gordura o toucinho defumado, até ficar bem douradinho, reserve. Cozinhe o macarrão, enxágüe, reserve. Frite a manteiga até começar a dourar o fundo. Misture o macarrão a manteiga e a ricota, até ficar uniforme. Em molheiras coloque o creme de leite, e em uma travessa coloque o toucinho defumado frito. Sequência de formar o prato:

- 1- Macarrão com manteiga e ricota
- 2- Creme de leite à gosto
- 3- Toucinho defumado frito à gosto

Macarrão ao Molho de Creme de Gorgonzola

Cybercook

- 1 pacote de macarrão (parafuso)
- 150g de queijo Gorgonzola

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 200ml de creme de leite fresco
- Queijo parmesão ralado a gosto
- Sal à gosto

Cozinhe o macarrão, escorra bem e reserve, em uma panela frite a manteiga até começar a dourar, ponha o macarrão aos poucos e vá mexendo em fogo baixo, até ficar uniforme. Em uma frigideira grande e em fogo baixo coloque a Gorgonzola em pedacinhos, e vá mexendo lentamente, acrescente aos poucos o creme de leite e o sal a gosto, espere derreter o queijo Gorgonzola, sirva diretamente no prato e ponha queijo Parmesão ralado à gosto.

Macarrão com tomates secos

Cybercook

- 1 pacote de macarrão a escolher,
- 1 caixa de creme de leite fresco
- 300 gramas de tomates secos picados,
- 1 tablete de caldo em brodo ,
- 1 pacote de queijo parmesão ralado.

Dissolver o tablete de caldo em brodo, acrescentar os tomates secos picados e colocar aos poucos o creme de leite fresco, mexendo sempre. Colocar o macarrão cozido em um pirex e intercalar com o molho, por cima polvilhar o queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Macarrão da Helcy

Cybercook

- 1 pacote de macarrão tipo parafuso
- 250g de queijo tipo gorgonzola
- 1 lata de purê de tomate
- 1 lata de creme de leite
- 3 dentes de alho
- 2 colheres de azeite

Cozinhe o macarrão e escorra. Prepare o molho de tomate, com 2 colheres de azeite, 3 dentes de alho amassados e o purê de tomate, acrescente o queijo esfarelado e o creme de leite. Tempere o macarrao com este molho(apenas na hora de servir).
É delicioso!

Macarrão da Michele

Cybercook

- 1 saco de macarrão instantâneo com molho de galinha
- 1/2 tomate picado
- 50g de azeitona picada
- 50g de queijo de minas em cubos

- 100g de frango cozido desfiado

Prepare o macarrão instantâneo. Assim que estiver pronto, jogue três quartos da água fora. Coloque o tempero, junte a azeitona, o tomate, o queijo minas e o frango e leve em fogo médio por mais ou menos cinco minutos, quando o queijo já estará bem molinho. Retire da panela e é só servir. Bom apetite!!

Macarrão de Microondas

Cybercook

- 250 g de carne moída
- 1/2 cebola picadinha
- 1/2 dente de alho picadinho
- sal
- 250 g de macarrão fresco (tipo frescarini)
- 500 ml de água fervente (05 minutos- potência alta)
- 01 vidro de molho à bolonhesa
- 03 colheres de sopa de catchup
- queijo ralado para polvilhar

Coloque a carne, os temperos e o sal em um refratário grande e fundo. Tampe e leve ao microondas por 03 a 04 minutos na potência alta. Prove o sal, junte o macarrão, o molho, o catchup e a água (fervente). leve ao microondas por 10 a 12 minutos na potência alta. Deixe em tempo de espera por 10 minutos. Polvilhe queijo ralado e sirva

Macarrão Delicioso

Ingredientes:

500 g de macarrão
2 latas de sardinha
4 colheres (sopa) de molho de tomate pronto
½ copo de requeijão
orégano
salsa
sal a gosto
queijo ralado

Modo de Preparo

Cozinhe o macarrão ao dente. À parte leve ao fogo o molho de tomate e a sardinha picada, juntamente com os temperos. Jogue o macarrão dentro desse molho. Coloque o requeijão (dê uma misturada) e por último o queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

Macarrão em rodelas

Ingredientes:

500 g de macarrão cabelo- de- anjo
1 litro de leite
1 cebola picada

2 tomates sem peles e sem sementes picados
sal
200 g de presunto picado
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
500 ml de creme de leite

Cozinhe o macarrão no leite com a cebola, o tomate e sal em fogo baixo até formar um creme grosso. Coloque em uma assadeira untada e deixe esfriar. Leve à geladeira por 1 hora. Com a ajuda de um copo, corte rodela da massa e disponha em uma travessa refratária. Salpique com o presunto e o queijo parmesão e cubra com o creme de leite. Leve ao forno médio (180°C), pré-aquecido, por 15 a 20 minutos.
Para 6 pessoas

Macarrão Knor

500 g de talharim
1 1/2 l de água
3 caixas de caldo de galinha Knor
1 colher de sopa de manteiga
4 ovos
Sal a gosto
Queijo parmesão ralado

Cozinhe o talharim com a água e o caldo de galinha. Quando a água secar, retire do fogo, misture a manteiga e deixe esfriar. Depois de frio, bote os ovos batidos, o sal e queijo parmesão à vontade. Despeje em forma untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno moderado.

Macarrão premiado

- Cida Negreiros - fone: 486.63.72

- 500 g de macarrão talharim
- 1 colher /s de óleo
- Deixe cozinhar ao dente
Molho
- ½ copo americano de azeite
- 4 dentes de alho picado
- 1 k de tomates maduros batidos no liquidificador
- 2 colheres /s de orégano
- 1 colher de chá de açúcar
- 150 g de mussarela
- Sal

Modo de preparar:

Frite o alho no azeite até dourar. Junte os tomates, o orégano, sal, a pimenta e o açúcar. Deixe apurar por 15 minutos. Junte a mussarela picada e o macarrão, misture bem e sirva em seguida.

Macarrão Rápido

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de molho de tomate

- 1 lata de atum
- 1 cebola picada
- Sal a gosto
- 1/2 kg. de macarrão parafuso
- 4 latas de água
- Queijo ralado

Ponha os ingredientes na panela de pressão e, por último, o macarrão. Misture e tampe.

Assim que abrir fervura, marque 5 minutos e desligue. Deixe a pressão sair normalmente, abra a panela, coloque o macarrão num refratário e salpique queijo ralado.

Maçã do amor

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes: (massa)

- 02 copos de açúcar granulado
- 01 copo de glicose de milho
- 01 copo de água
- 01 colher de chá de anilina vermelha
- 06 maçãs pequenas vermelhas
- 06 palitos de sorvete

Modo de Preparo:

- Ferva o açúcar com a glicose de milho e a anilina, até obter uma calda em ponto de quebrar, para reconhecer esse ponto.
- Jogue algumas gotas em um copo com água, se ficar como vidro está correto.
- Retire do fogo e passe rapidamente as maçãs que já devem estar com o palito fixado.
- Coloque sobre o mármore untado e aguarde que esfrie.
- Se a calda começar a endurecer, leve ao fogo baixo para mantê-la líquida, depois das maçãs prontas, banhe-as pela metade com chocolate derretido e frio.

Maçãs cobertas

Ingredientes:

- 3 xícaras de chá de maçãs descascadas e picadas
- 1/2 xícara de chá uvas passas
- 1/2 xícara de chá nozes picadas
- 2 colheres de sopa margarina ou manteiga
- 1 colher de sopa açúcar mascavo

cobertura:

- 100g açúcar mascavo
- 100g margarina ou manteiga
- 100g farinha de trigo

Numa frigideira derreta a margarina e junte as maçãs. Quando estiverem ligeiramente douradas adicione o açúcar; quando este estiver derretido misture as passas e as nozes. Disponha tudo num refratário e deixe esfriar.

Prepare a cobertura amassando os três ingredientes com as pontas dos dedos até obter uma farofa, espalhe-a sobre as maçãs e leve ao forno pré aquecido a 220 graus até dourar.
Sirva de preferência morno, com sorvete de creme.

Dica: se desejar, adicione um pouco de canela em pó à cobertura ou mesmo às maçãs.

Maçãs crocantes diet

- 5 maçãs cortadas em fatias
- 1 xícara (chá) de uvas-passas sem sementes
- Suco de 1/2 limão
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de aveia em flocos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- Canela em pó a gosto
- 15 colheres dosadoras de FINN Pó a Granel

Num recipiente, misture as maçãs, as passas, o limão, e coloque em um refratário. Em outro recipiente, misture a farinha, a aveia e a margarina para formar uma farofa. Distribua por cima das maçãs e leve ao forno pré-aquecido e moderado (180°C) para assar. Quando as maçãs estiverem assadas, retire-as do forno, misture a canela com FINN e polvilhe o doce.

Macaxeira de forno recheada

- Culinarista: Luzinete Veiga (Prato típico

de Aracaju)

Ingredientes:

- 01 kg de macaxeira cozida
- 03 colheres de sopa de creme de leite
- ½ kg de carne de sol
- 02 colheres de sopa de manteiga de garrafa (típica da região norte)
- 300 gr de queijo prato ralado
- 01 pacote de queijo parmesão para gratinar

Modo de fazer:

- Faça um bom refogado com a carne de sol cortada em tiras com bastante cebola e manteiga.
- Depois de cozida a macaxeira amasse- a com o garfo e coloque em um refratário que vai ao forno.
- Monte camadas de macaxeira com manteiga, camadas de carne de sol e a outra camada de macaxeira cubra com queijo prato ralado.
- Espalhe o creme de leite por cima e polvilhe queijo parmesão ralado.
- Leve ao forno para gratinar por 15 minutos.

Magret de pato com maçã sauté

100 ml de polpa de maracujá fresco
1/2 xícara de água
20 g de manteiga

1 maçã em cubos
100 g de salsinha picada

Para o pato
1 peito de pato
sal e pimenta-do-reino

Prepare a maçã sauté: bata a polpa do maracujá com a água no liquidificador e coe. Derreta a manteiga em uma frigideira, junte a maçã e deixe amolecer um pouco. Acrescente o suco de maracujá e deixe ferver em fogo baixo por aproximadamente 2 minutos. Junte a salsinha picada. Prepare o pato: tempere o pato com sal e pimenta-do-reino. Grelhe em uma frigideira bem quente com o lado da gordura para baixo. Quando a gordura estiver bem torrada e derretida, grelhe do outro lado. Corte o magret em fatias e sirva com a maçã sauté.
Para 1 pessoa

Maionese de baixa caloria

Ingredientes:

- (creme de maionese)
- 01 pote de queijo cottage
- 01 colher de chá de mostarda
- 01 colher de chá de molho inglês
- 01 pitada de sal
- 01 pitada de pimenta do reino
- 01 colher de sobremesa de limão
- 01 ovo inteiro e cozido
- 01 clara cozida

No liquidificador acrescentar o queijo cottage e deixar bater até que faça um creme, em seguida acrescentar a mostarda, molho inglês, limão, sal, pimenta e deixar bater. Por fim acrescentar o ovo cozido e a clara, deixar formar um creme liso novamente, levar a geladeira. Deixar por 01 hora para dar ponto.

Creme de Maionese

Rendimento: 18 colheres de sopa (30 gr)

Vct por colher = 25 Cal

Maionese de Forno

Cybercook

- 1 quilo de batata cozida
- 4 cenouras cozidas (Passar as batatas e cenouras no espremedor de batata quando quente.
- 2 ovos separados
- 6 colheres de maionese
- 2 cebolas raladas
- salsa e cebolinha bem picadinhas
- 1 lata de ervilha

- 1 lata de milho verde
- 1 lata de atum ou frango desfiado
- azeitonas verdes picadas
- pimenta do reino

Colocar a batata e a cenoura espremida, e juntar o resto dos ingredientes menos as claras, coloque somente as gemas. Misture com 3 colheres de maionese e coloque em um pirex que possa ser levado ao forno.

Bata as claras em neve e junte as outras 3 colheres de maionese, jogue por cima no pirex. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para dourar. É uma delícia para acompanhar carne assada.

Maionese de legumes lá de casa

- 1 colher de sopa de óleo
 - 1 colher de sopa de vinagre ou limão
 - 1 colher de sopa de mostarda
 - 1 colher de chá de sal
 - 1 cebola regular ralada
 - 1 gema cozida
- Ligar o liquidificador e juntar:
- 1 cenoura cozida
 - 2 batatas cozidas
- Continuar batendo até conseguir um creme fino.

Maionese de legumes

Cozinhe 1 batata e 1 cenoura. Pique e coloque no liquidificador juntamente com 1 xícara de leite, 1 colher de sopa de caldo de limão, 1 colher de sopa de vinagre e 1 colher de chá de sal. Ainda com o liquidificador ligado, vá juntando óleo à maionese até ficar consistente.

Maionese light

- 400 gramas de queijo cottage
- 1 ovo inteiro e mais 1 gema, ambos cozidos

Temperos a gosto:

- sal
- pimenta do reino
- suco de limão
- mostarda
- molho inglês

Modo de fazer:

Bater todos os ingredientes e temperos no liquidificador até dar consistência de maionese.

Obs. O queijo cottage pode ser substituído por 400g de ricota acrescida de 1 xícara de leite, mas neste caso o gosto fica um pouco mais forte. Se

desejar uma maionese com menos colesterol, usar somente 2 claras de ovo cozidas.

Maionese verde

- 2 abacates sem casca e sem caroço
- 1 pimenta malagueta (ou a gosto)
- 1 pitada de pimenta do reino
- sal a gosto
- 1 copo de azeite de oliva

Coloque o abacate, o sal e as pimentas no liquidificador com um pouco do azeite.

Liquidifique a média velocidade e vá acrescentando o azeite até ficar consistente . Substitui a maionese tradicional sem o colesterol dos ovos....

Mais um

- 1 copo de aguardente
- 1 cálice de suco de caju
- 1 cálice de suco de limão
- 1 cálice de vermute branco doce
- açúcar a gosto
- gelo

Bater tudo no liquidificador e servir.

MAMÃO PAPAYA CREMOSO

- 1 mamão papaia maduro gelado
- 2 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
- 1/2 xícara (chá) de água gelada
- 1 colher (café) de conhaque ou rum
- 8 colheres desadoras de FINN Pó a Granel

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Distribua em taças e sirva em seguida.

Maminha assada a mineira

- Chefe de cozinha: Géssio da Silva

ingredientes

- 1 kg de maminha
- 1 copo de vinho tinto
- 2 dentes de alho
- 1 galho de salsão
- 1 galho de alecrim
- 1 galho de manjerição
- 3 folhas de louro
- sal a gosto

- 50 gr de bacon
- 1 cebola
- 50 gr de gengibre
- guarnição:
- 1 kg de jiló
- 1 limão
- sal a gosto
- 100 gr de farinha de trigo
- 200 gr de tomate
- 10 gr de orégano
- 100 gr de queijo parmesão
- 100 gr de mussarela
- 1 kg de batata roxa
- 100 gr de margarina
- 100 gr de queijo minas
- 1 litro de leite para molhar

modo de preparo:

- temperar a carne e deixar no tempero por duas horas.
- fritar o bacon, brasear a carne, levar a carne para cozinhar.
- cortar o jiló e deixar em água e sal por 30 minutos.
- passar o jiló na farinha de trigo e fritá-lo.

Manauê com glacê de laranja

- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras de milho
- 1 xícara de leite de coco(sem água)
- 2 colheres de chá de fermento
- 4 ovos

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Junte a milho alternando com o leite de coco. Acrescente o fermento e, por último, as claras em neve. Leve ao forno em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Quando estiver assado, espalhe, ainda quente, a seguinte cobertura:

Rale a casca de 1 laranja, esprema o suco e jogue sobre a casca ralada. Coe e acrescente açúcar até o ponto de mingau. Corte o bolo em quadradinhos.

Manauê mineiro

- 300 g de açúcar
- 200 g de manteiga
- 400 g de fubarina
- 6 ovos
- 1 garrafinha leite de coco
- Passas(opcional)
- 1 colher de chá de fermento em pó

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas. Em seguida, coloque a fubarina, o fermento, o leite de coco, as passas e, por último, as claras

em neve. Assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Mandioca ao forno

1 kg de mandioca
Sal a gosto
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de leite fervente
1 xícara de leite de coco

Cozinhe a mandioca com água e sal. Escorra, tire as fibras e coloque numa forma refratária. Polvilhe com parmesão e espalhe a manteiga por cima. À parte, misture os dois leites e derrame sobre a mandioca. Leve ao forno quente e deixe até dourar. Sirva quente.

Mandioca com carne ou vaca atolada

- Professora e Culinarista: Elza Nunes - (Restaurante

Dona Lucinha)

Ingredientes:

- 01 Kg de costela de boi
- 03 dentes de alho
- 01 colher de sopa de sal
- 01 colher de sopa de corante
- 01 concha de gordura de porco
- 02 litros de água
- suco de 01 limão
- 01 cálice de cachaça
- 03 cebolas médias
- 01 folha de louro
- 01 ramo de salsa e cebolinha
- pimenta malagueta a gosto
- mandioca cozida a gosto

Modo de preparo:

- Colocar a água para ferver juntamente com o limão e a cachaça.
- Juntar a costela e ferver por cerca de 20 minutos.
- Escorrer e lavar.
- Reservar.
- Aquecer a gordura e juntar o alho amassado para dourar.
- Colocar o corante, as costelas e deixar alourar.
- Mexer sempre,
- Colocar água aos poucos para cozinhar até formar um caldo.
- Acertar o tempero, acrescentar as cebolas inteiras, o louro, a salsa e a cebolinha.
- Manter a panela tampada para cozinhar.
- À parte, cozinhar a mandioca em pedaços, escorrer e
- Juntar a costela.
- Deixar ferver para pegar o gosto e engrossar o caldo.

Mané Pelado

Cybercook

- 1 kg de mandioca (aipim)
- 1/2 prato raso de queijo Minas meia cura (ralado)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 copo de óleo
- 1 prato raso de açúcar
- 200 ml de leite de coco

Descasque a mandioca e rale fino. Coloque num escorredor e lave algumas vezes, para tirar o excesso de amido. Junte o queijo, a manteiga, o óleo e misture bem.

Bata os ovos até ficarem esbranquiçados, adicione o açúcar e torne a bater. Despeje sobre a mistura de mandioca, misture bem, acrescente o leite de coco e mexa, até que os ingredientes estejam misturados de maneira uniforme.

Unte e enfarinhe uma fôrma de buraco no meio, despeje a massa e asse por cerca de 1 hora.

Manezinho pelado prato típico de Goiânia

- Palmira Onofre

Ingredientes

- 1 prato fundo de mandioca ralada crua
- 1 prato raso de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga
- ½ copo de óleo
- ½ prato de queijo ralado
- 4 ovos
- 200 ml de leite de coco

Modo de preparar

Misture tudo muito bem e coloque em forma untada. Leve para assar por mais ou menos 1 hora.

Mangas marinadas com

hortelã e cassis

6 mangas em fatias

2 colheres (sopa) de licor de cassis

2 colheres (sopa) de hortelã fresca picada

Regue as mangas com o licor de cassis e deixe na geladeira por 2 horas.

Sirva a manga salpicada com hortelã.

Para 8 pessoas

Mango Cheese Cake

(Programa Cozinha e Cultura - Rede Mulher de TV)

100 gr de Bolacha tipo Maria

50 gr de manteiga derretida

2 ovos inteiros /

200 gr de Cream Cheese

200 gr de purê de manga
100 gr de açúcar
1 pacote de gelatina sem sabor

Esmigalhar as bolachas e misturar com a manteiga. Numa forma de fundo removível, forre com papel manteiga e espalhe a mistura de bolacha, pressionando para formar a base do doce. Bata as claras em neve, usando a metade do açúcar e a outra metade, misture com as gemas rapidamente sobre o vapor de uma panela (para eliminar o vírus da salmonela). Misture as gemas com o cream cheese, o purê de manga e a gelatina devidamente hidratada em 3 colheres de sopa de água. Quando estiver tudo misturado, vá acrescentando as claras em neve delicadamente. Depois espalhe esta mistura sobre a farofa de bolacha. Geladeira por 4 horas.

Calda

(na TV eles fizeram com framboesa... eu fiz com cerejas ao marasquino)
Colocar na panela um vidro pequeno de cerejas com uma xícara de açúcar e um pouco de água até formar uma calda em ponto de fio....

Manhatan

- 2 doses de uísque
- 1 dose de vermute seco
- uma dose de vermute vermelho
- uma colher de angostura

Misture no mexer e sirva com casca de limão

Maniçoba

- Culinarista: Maria Petrolina - "Dona Neném"

Ingredientes:

- 01 kg de folha de macaxeira pré cozida
- ¼ kg de toucinho defumado
- ¼ kg de charque
- ¼ kg de bacon
- 02 pés de porco
- 02 pés de boi
- ¼ kg de paio
- ¼ kg de chouriço
- ¼ kg de orelha de porco
- ¼ kg de costela de porco defumada
- 01 cabeça de alho
- pimenta do reino
- cuminho
- 01 cebola
- 01 colher de sopa de vinagre

Modo de preparo:

- Leve ao fogo a folha pré cozida, refoga-se os pés de boi e deixe cozinhando em panela separada.

- Os demais ingredientes esconda-se e lave em seguida para tirar o excesso do sal.
- Em outra panela tempere esses ingredientes com alho, pimenta do reino, cuminho, vinagre e acrescenta-se água.
- Deixe cozinhando até amolecer todos os ingredientes.
- Mistura-se a folha cozida com os ingredientes e deixe cozinhando por 01 hora.

Manjar Branco

- Ingredientes:
 - 1 litro de leite
 - 1 garrafinha de leite de coco serigy
 - 4 colheres, das de sopa, de maizena
 - Açúcar a gosto
 - Modo de Preparo:
- Leve o leite ao fogo com açúcar. A parte dissolva a maizena com o leite e reserve.
- Quando o leite estiver fervendo, coloque o leite de coco, dê uma mexida e a seguir coloque a maizena desmanhada mexendo sempre para não encaroçar até que fique um mingau grosso. Retire e despeje numa forma, de canudo, molhada. Deixe esfriar, coloque-a na geladeira. Depois de gelado, coloque em um prato e sirva com doce de ameixa em calda.

Manjar de coco com abacaxi caramelizado

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de açúcar
- 1 vidro de leite de coco pequeno
- 9 colheres (sopa) rasa de maizena
- 50 g de coco ralado
- 5 fatias de abacaxi em calda ou fresco
- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água

Modo de fazer

Dissolva a Maizena em 1 xícara de leite e reserve. Misture num refratário o restante do leite, o leite condensado, o açúcar e o leite de coco. Leve ao forno microondas por 5 minutos na potência máxima Junte as duas misturas e leve ao microondas por 15 minutos, mexendo nos 2 primeiros minutos e mais umas 2 vezes depois Ao tirar do forno bata um pouco com a colher para ficar uma massa bem uniforme. Coloque em forma para pudim untada com água e leve à

Geladeira Em seguida faça uma calda com açúcar e água, leve ao microondas em um refratário, misture e deixe caramelizar por 8 minutos ou mais, até ficar com uma cor marrom clara. Cuide para não queimar Junte em seguida o abacaxi picado. Se for de lata não há necessidade de ferver, se for natural deixe ferver no microondas por 2 minutos. Despeje esta calda por cima do pudim depois que ele estiver frio e desenformado.

Como congelar

Você pode deixar o manjar na própria forma ou virá-lo em um prato. Congele em aberto, depois cubra com papel alumínio e coloque em um saco plástico. Congele a calda separadamente em um pote plástico com tampa.

Como descongelar

Tire o pudim, retire o plástico e o papel alumínio e leve à geladeira. A calda pode descongelar no microondas. Tire a tampa e leve o pote por 1 minuto na máxima e em seguida passe para um refratário, deixando descongelar completamente por mais 1 ou 2 minutos no microondas antes de jogá-lo sobre o pudim.

Serve: 6 a 8 pessoas

Calorias: 500 por porção

Tempo Total de preparo

10 minutos para preparar

30 minutos no microondas

Manjar de coco com Leite Condensado

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medidas na latinha do leite condensado)
- 1 vidro de leite de coco
- 4 colheres de sopa cheias de amido de milho

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sem parar até engrossar. Despeje tudo em forma de pudim molhada. Leve à geladeira por mais ou menos 3 horas. Desenforme e sirva com calda de ameixas ou como preferir.

Manteiga com Mostarda

Ingredientes:

250 gramas de manteiga sem sal
2 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de salsinha picada
1 colher de sopa de cebola picada
sal

Modo de Fazer:

1.Amasse a manteiga e misture bem com a mostarda. 2.Junte os outros ingredientes e misture de novo. 3.Use um filme um filme plástico e enrole como uma salsicha, pra facilitar o corte depois. 4.Depois de fritar filés com óleo, junte um pouco de manteiga com mostarda para derreter sobre a carne. Fica uma delícia.

Manteiga com Aliche

Ingredientes:

150 gramas de manteiga sem sal
20 gramas de aliche (sardinha)
2 colheres de sopa de cebolinha picada
pimenta

Modo de Fazer:

1. Misture a manteiga com o aliche e tempere com a cebolinha e a pimenta. Não use sal porque o aliche já é salgado. 2. Enrole da mesma forma que a anterior Manteiga com Salsinha e Limão

Maravilha de chocolate e mousse de cereja

culinarista: isamara carnelóz amâncio

Ingredientes:

- 04 ovos
- 1.1/2 xícara de chá de açúcar
- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3/4 de xícara de chá de chocolate em pó
- 01 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de água morna

modo de preparo:

- bata os ovos inteiros com o açúcar até clarear.
- em uma vasilha peneire a farinha, o chocolate, o fermento e reserve.
- alterne na massa os ingredientes secos e a água, misturando levemente.
- leve para assar em forma untada.

Mousse de cerveja - (ingredientes)

- 01 vidro de cereja com a calda
- 01 copo de requeijão
- 02 caixinhas de creme de leite
- 02 claras
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água
- 03 colheres de sobremesa de gelatina em pó sem sabor

modo de preparo: - (mousse de cereja)

- bata as cerejas com a calda e o requeijão no liquidificador. reserve.
- bata as claras em neve, adicione o açúcar e bata mais um pouco.
- acrescente o creme de leite e mexa sem bater.
- polvilhe a gelatina na água, dissolva em banho-maria e
- bata no liquidificador com as cerejas e o requeijão. acrescente essa mistura na anterior e leve para gelar.

Margarina light

- Sueli Saraiva

Ingredientes

- 1 copo de margarina comum
- 1 colher de sobremesa de mostarda
- 1 colher de café de sal
- 1 xícara de café de água gelada

Modo de preparar

coloque a margarina na batedeira, bata um pouco, e vá acrescentando o restante dos Ingredientes até dar o ponto.

Margarita Frozen

Bar-man: Bertone

Ingredientes:

- 01 dose de tequila
- ½ dose de triple-sec
- 01 limão feito suco
- 01 colher de açúcar
-

Maria-mole da mamãe

1 copo de água

6 folhas de gelatina branca

½ quilo de açúcar

Dissolve-se a gelatina na água fervendo, despeja-se sobre o açúcar, bate-se até o ponto de suspiro.

Mariscos à Purto Banus

- Don Pepe

ingredientes

- 250 gr. de vongolis sem cascas
- 250 gr. de mexilhões sem cascas
- 1 copo de arroz
- 3 colheres de sopa de azeite
- sal e água
- 1 pimentão em quadrados
- 1 cebola pequena picada
- 3 dentes de alho picados
- salsinha a gosto
- 3 tomates sem pele picados
- cebolinha picada a gosto
- 1 colher de café de açafrão (só para tingir)
- 1 couve flor (cozer e reservar)
- ervilha à gosto

modo de preparar

refogar no azeite, o pimentão, o alho, a cebola, salsinha, tomate. colocar a água, deixar ferver, acrescentar os mariscos, deixar cozinhar por 5 minutos. colocar o sal, o arroz, o açafrão e quando estiver começando a secar, colocar a cebolinha; em volta a couve flor e o molho por cima, e enfeitar com ervilha vongoli, salsinha picada e azeite. está pronto.

para o molho

- 1 dente de alho espremido
- 1 pedaço de cebola espremida
- azeite
- 1 colher de páprika
- um ponto de ;água de couve flor
- se faz o molho e coloca em cima

Marrons de Banana

- Ingredientes:

- 8 bananas d'água
- 15 colheres, das de sopa, mal cheias de açúcar
- 1 cálice de vinho tinto
- Essência de baunilha
- Açúcar cristal

- Modo de Preparo:

Amasse as bananas, junte o açúcar e leve ao fogo brando, até que apareça o fundo da panela.

Junte o vinho e deixe ficar no fogo até aparecer novamente o fundo da panela. Retire, junte um pouco de essência de baunilha e despeje numa travessa untada com manteiga. No dia seguinte enrole os marrons em forma de bananinhas, passe-os em açúcar cristal e leve ao sol para secar.

Embrulhe-os em papel impermeável.

Marshmallow de sorveteiro tipo industrial

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 1 xícara chá de claras
- 2 xícaras de chá de glaçúcar
- 2 colheres de sopa de karo
- 1 colher de sopa de emulsificante
- 1 colher chá de essência de baunilha

modo de fazer

- bater na batedeira por 10 min.
- duração na geladeira 1 semana e no freezer 6 meses.

torta de sorvete

- usar fatias de pão de ló, forrando um refratário com papel alumínio, colocar as fatias de pão de ló, umedecer com calda de frutas a gosto. colocar camadas de sorvete e frutas a gosto até terminar.
- por último, usar uma camada de pão de ló, levar ao freezer por 6 horas. desenformar e cobrir com marshmallow decorar a gosto.
- pode ser usado para acompanhar taças de sorvetes.

Marshmallow

Ingredientes:

- 03 claras
- 01 colher (cha) de sal
- 1/3 xícara (cha) de acucar
- 01 xícara (cha) de mel
- 04 gotas de essencia de baunilha

(Modo de Preparo)

Bata as claras em ponto de neve bem firme, acrescente mexendo sem parar, o sal, o acucar e o mel. No final junte a baunilha.
Rende 3 xicaras (cha) suficiente para cobrir um bolo medio.

Martini Seco

Martini Seco ou Dry Martini é 5 por 1, isto é, 5 partes de Gin para uma de Vermouth seco, por isso normalmente é usado um Vermouth chamado "Noilly Prat", super seco, produzido na França desde 1813, do qual se colocam apenas algumas gotas. Nesse Martini, colocamos só a azeitona, depois de bem batido no mixer, o Gin com cubos de gelo. O correto é aquele mixer de vidro ou cristal, que parece uma jarra de suco, onde você irá agitar com uma colher de cocktails, mas daí já é pedir demais. Alguns colocam, o "Noilly" somente na hora de servir, é uma delicadeza, para mostrar que se está usando do bom e do melhor.

Normalmente 50ml de gim para 10ml de Vermouth seco. Ou duas doses de Gin para meia de Vermouth seco, sempre seco.

Se quiser usar uma cebolinha em conserva, sem problemas, nesse caso também é conhecido como "Gibson".

A seu gosto, pode colocar, também, o "twist" de limão.

Martini

O Tradicional Martini, é uma quantidade de Gin, para meia de vermouth seco ou dry, chamado entre os bartenders de 2 por 1. Normalmente 50ml para 25ml.

Coloque uma azeitona, para enfeitar ou um "twist" de limão (casquinha de limão dobrada na borda do copo para se usufruir do sumo da fruta)

Marzipã

- 1 quilo de amêndoas peladas
- 400 g de açúcar
- água de flor de laranjeira (aqui se vende nas drogarias e nas casas especializadas)

Lave as amêndoas peladas, até que fiquem brancas. Depois de lavadas, leve-as ao forno por alguns minutos para que sequem bem. Passe na processadora par que fiquem bem moídas. Acrescente o açúcar peneirado e adicione algumas gotas de água de flor para perfumar. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até a massa despegar do fundo da panela. Comprima-a com uma colher molhada e, se não pegar, está no ponto. Despeje numa tigela funda e deixe esfriar. Caso queira preparar menor quantidade, calcule 40 g de açúcar para cada 100 g de amêndoas.

Obs.: Há uma outra receita em que se usa apenas claras e amêndoas, mas não consigo encontrá-la... Esta acima é a mais antiga e dá bom resultados.

Um abraço

Itaci

Massa básica para panqueca

1 xícara de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 ovo
1 gema
1 xícara de leite
1 colher de sopa de manteiga derretida

Peneire a farinha de trigo com o sal, faça um buraco no centro e adicione o ovo e a gema. Coloque o leite aos poucos; depois, junte a manteiga derretida e bata bem. Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Massa básica para salgados

- Luzinete Veiga
- 150 g de margarina
- 1 cebola ralada
- Sal a gosto
- 1 ½ xícara de chá de leite
- 1 ½ xícara de chá de água
- ½ pacote de sopa de queijo
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 gemas

Modo de preparo

Leve um panela ao fogo com a margarina e refogue a cebola e deixe ferver junto de uma só vez a farinha com o creme de queijo mexendo até soltar da panela. Retire da panela e coloque as gemas e volte ao fogo até cozinhar as gemas. Retire do fogo e sove a massa. Colocar o recheio, empanar e fritar.

Croquetes de carne

Acrescentar a massa básica 700 g de carne moída refogada com todos os temperos.

Croquete de presunto

Acrescentar a massa básica 500 g de presunto moído e salsa picada.

Croquetes deatum

Acrescentar a massa básica 2 latas de atum, salsa e cebola picada.

Croquetes de bacalhau

Acrescentar a massa básica 500 g de bacalhau refogado com todos os temperos.

Faça todos os tipos de salgadinhos fritos com essa massa.

Rendimento: média de 400 croquetes

Massa básica para torta aberta simples

1 1/4 de xícara de farinha de trigo
8 colheres de sopa de manteiga ou margarina gelada (cortada em pedaços)

1 pitada de sal
3 colheres de sopa de água gelada

Misture a farinha e a margarina. Acrescente a água e vá misturando levemente até que toda a água tenha sido absorvida pela massa. Forme uma bola. Amasse levemente uma, duas ou três vezes para distribuir a gordura pela massa. Forme uma bola novamente, polvilhe ligeiramente com farinha de trigo, embrulhe em papel plástico e leve à geladeira por 1 hora. Abra a massa e forme uma forma de abrir. Fure o fundo com um garfo. Cubra com papel impermeável, encha com grãos de feijão cru, leve ao forno moderado pré-aquecido e asse por 15 minutos. Retire o papel com o feijão e recheie.

Massa básica para torta fechada

3 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de fermento em pó
3/4 de xícara de manteiga ou margarina gelada
7 colheres de sopa de água gelada

Misture a farinha de trigo, o fermento, a manteiga ou margarina em pedacinhos e com as pontas dos dedos faça uma farofa. Junte a água aos poucos. Misture e amasse bem. Embrulhe em papel plástico aderente e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Divida a massa em duas partes, sendo uma parte o dobro da outra. Forre uma forma de abrir com a parte maior. Recheie, abra a massa restante e corte-a em tiras. Cubra a torta, entrelaçando as tiras para dar um visual bonito. Aperte as bordas com os dedos e faça um acabamento com o auxílio de um garfo.

Massa bijou para cestinha ou cascão - Gilberto de Toledo - fone: 015-281.18.09

- 1 litro de água
- ½ k de açúcar
- 250 g de polvilho doce
- 750 g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de baunilha
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes na batedeira ou liquidificador e deixe bater pôr algumas minutos. A massa estará pronta para colocar na máquina e moldar as cestinhas ou cascões.

Massa conchinha com presunto cru figo e alface

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

ingredientes:

- 350 gr de massa curta
- 200 gr de presunto cru cortado em quadradinhos

- 08 figos maduros, porém firmes
 - 06 dentes de alho
 - ½ xícara de chá de azeite
 - 01 colher de sopa de ervas frescas picadas (cebolinha, salsicha, hortelã, manjerição e orégano)
 - 02 talos de salsão bem picadinhos
 - 50 gr de bacon fatiado bem picado
 - 150 gr de azeitona verde processada
 - 01 xícara de creme de leite ou bechamel
 - 10 folhas de alface americana picada em tirinhas
 - queijo parmesão
 - semente de papoula
- modo de preparo:
- frite os dentes de alho no azeite juntamente com o salsão e o bacon. quando o alho estiver dourado, junte o presunto cru e deixe fritar mais um pouco.
 - coloque a pasta de azeitona e mexa bem. coloque o creme de leite e abaixe o fogo.
 - na hora de servir coloque sal, pimenta e os figos cortados em quatro deixando 30 segundos.
 - escorra a massa cubra com a alface americana jogue o molho por cima e polvilhe parmesão com semente de papoula.
 - rendimento: 04 pessoas.

Massa curta com tomate seco e
- Glenys Silvestre

Ingredientes

- 500 g. de macarrão curto
- 150 g. de tomates secos bem picados
- 300 g. de abobrinhas cortada em rodela finas
- 200 g. de provolone defumado cortado em cubinhos
- 300 g. de rucula picada
- 250 ml. de creme de leite fresco
- Meia xícara de chá de cebola ralada
- 3 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de café de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- Queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1. Coloque a água para ferver.
2. Enquanto isso, coloque numa panela o azeite e a manteiga. Quando derretido, coloque a cebola e alho e deixe fritar um pouco.
3. Junte a abobrinhas fritando-a até que murche.
4. Junte o tomate seco e frite 2 minutos.
5. Cozinhe a massa al dente (não deixe mole).
6. Na hora de servir, junte ao molho o creme de leite até que ferva.
7. Coloque a massa escorrida num prato de servir, sobre ela coloque os cubinhos de provolone.
8. Jogue o molho fervente sobre a massa, cubra com a rucula e polvilhe queijo ralado.

Rendimento: 6 porções

Massa de empadinha profissional

- Luzinete Veiga - fone: 290 43 46
- 10 ovos
- 1 kg de banha de porco
- 200 g de margarina
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 100 g de maisena
- 1kg e 900 g de banha de porco
- 50 g de queijo parmesão

Modo de preparar:

- Amassar tudo e deixar descansar por mais ou menos 10 minutos.
- Abrir nas forminhas, rechear, fechar, pincelar com gemas e depois levar para assar.

Recheio a gosto

Massa de Pizza Incrível e Crocante

Cybercook

(para 6 discos)

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 8 a 10 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 ovo
- 45 gramas de fermento biológico
- 250 ml de cerveja ou água
- sal a gosto

Esquente a cerveja e junte o fermento até dissolver. Misture a farinha com o sal. Abra um buraco no meio da farinha e despeje a cerveja com o fermento e cubra com a farinha. Deixe descansar por alguns minutos e misture. Acrescente o ovo e o azeite e misture amassando. Quando a massa começar a soltar da tigela, retire e comece a amassar em cima da pia até que fique lisa e homogênea. Unte uma tigela com azeite, coloque a massa e cubra com um filme plástico ou pano de prato com folga para a massa crescer. Coloque a tigela dentro de um saco plástico e feche. Deixe descansar de 4 a 6 horas. Abra a massa em discos fino. Cubra com molho de tomate e o recheio que sua imaginação criar. Levar ao forno para assar. Esta massa pode servir também para fazer tortas enroladas, como calzone, fica uma delícia. Neste caso pincelar o calzone com um ovo batido.

Massa Folhada

Cybercook

Massa Folhada:

- 450 g de farinha de trigo peneirada
- 250 g de manteiga
- 2 gemas
- 1 xícara de chá de água com sal

Misture 250 g de farinha com 2 colheres de manteiga.

Adicione as gemas e vá acrescentando a água com sal, trabalhando com a ponta dos dedos, até obter uma massa lisa como pastel. Reserve essa primeira massa. Misture então 200 g de farinha com o restante de manteiga, até obter uma pasta. Reserve. Abra a primeira massa com o pau de macarrão, como se fosse fazer um pastel. Ela deve ficar bem fina. Depois, espalhe sobre essa massa, usando uma espátula, a pasta de farinha e manteiga. Enrole a massa como se fosse fazer um rocambole. Em seguida, abra novamente com o pau de macarrão. Está pronta

Massa folhada - Máríka Meszaros - fone: 65.66.20

Massa

- ½ k de farinha de trigo
- 400 g de margarina
- 1 ovo
- 1 copo de água
- 1 pitada de sal

Modo de preparar:

Faça uma bola com as mãos com 350 g de margarina e um pouco de farinha de trigo. Reserve. Misture o resto da farinha de trigo com 50 g de margarina. Faça uma cova e coloque no centro, ovo, sal e a água, misturando tudo.

Bata bem a massa até que fique lisa.

Abra a massa e espalhe por cima a margarina (bola).

Dobre em 4 vezes. Deixe na geladeira por ½ hora. Dobre a massa por mais 3 vezes, deixando na geladeira. Corte a massa em 4 pedaços. Abra e corte em quadrados colocando o recheio.

Recheio de nozes

- 100 g de nozes moídas
- 100 g de açúcar
- 1 colher de café de baunilha
- 1 colher de chá de rum ou conhaque
- 1 cálice de água fria
- 1 limão raspado
- ½ xícara de chá de uva passa branca

Misture tudo.

Recheio de ricota

- 1 pacote de ricota fresca
- ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de uva passa
- Raspas de casca de limão
- 2 gemas
- 2 claras
- 1 colher de chá de baunilha

Peneire a ricota e junte todos os ingredientes. Bata as claras em neve e misture tudo junto.

Massa folhada de salmon

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

ingredientes:

- 01 xícara de arroz refogado com ½ litro de caldo de frango
- 03 colheres de sopa de cebolinha
- 100 gr de champignon
- 01 xícara de creme de leite fresco
- 02 raminhos de dill
- 50 gr de manteiga
- 400 gr de massa folhada
- 01 ovo cru
- 02 ovos cozidos
- 01 colher de café de páprica
- 300 gr de salmon fresco
- 01 xícara de café de vinho branco seco
- 02 colheres de sopa de salsa picadinha
- sal e pimenta
- suco de meio limão

modo de preparo:

- coloque o salmon cortado em dados em uma assadeira untada. cubra com o limão, vinho, páprica e dill. cubra e leve ao forno por 15 minutos.
- refogue o arroz normalmente e cozinhe no caldo de frango.
- refogue o champignon e reserve.
- abra a massa folhada formando um retângulo.
- coloque no centro uma camada de salmon, uma de champignon e outra de arroz com os ovos cozidos, salpique salsa e cebolinha. tudo deve estar bem frio.
- faça um rocambole pincele com o ovo e faça 2 buracos para sair o vapor.
- coloque em uma forma untada e leve ao forno bem quente por 10 minutos.
- abaixe o forno e deixe mais 30 minutos.
- retire do forno, deixe descansar por 5 minutos. enquanto isso, aqueça o creme de leite com sal e pimenta, e algumas gotinhas de limão.
- coloque nos orifícios o creme de leite fervendo.
- este prato pode ser servido apenas acompanhado de salada de folhas variadas.

rendimento: 04 pessoas.

Massa` folhada

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes:

- ½ kg de farinha de trigo
- 01 ovo inteiro
- 01 colher de sopa de pinga ou vodka
- 01 xícara e ¼ de água
- 01 colher de chá de sal
- 250 gr de margarina
- 01 xícara chá de farinha de trigo

modo de preparo:

- dissolva o sal na água e reserve.
- peneire a farinha de trigo e faça uma cova no meio, coloque o ovo, a pinga e a água aos poucos. trabalhe um pouco a massa e deixe-a descansar por 15 minutos. misture a manteiga com a farinha e leve à geladeira por 10 minutos.
- abra a 1ª massa e coloque a mistura de manteiga no centro. dobre formando um envelope. polvilhe farinha de trigo e abra a massa novamente.

- depois de aberta, dobre em três partes, feito isto abra a massa mais uma vez e agora dobre em quatro partes. leve para a geladeira por 30 minutos.
- tire a massa da geladeira e abra. coloque em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno fraco.

Massa longa com molho de nozes

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

ingredientes:

- 01 xícara não muito cheia de azeite de oliva
- 100 gr de bacon picado
- 01 colher sopa bem cheia de alho picado
- 02 colheres de manteiga
- 02 latas de tomate pelado ou 1 kg e meio de tomates maduros passados no liquidificador
- 02 xícaras de nozes processadas grosseiramente
- 01 xícara de chá de azeitonas pretas sem caroços
- 01 xícara de folhas de manjerição
- sal, pimenta moída na hora
- queijo ralado

modo de preparo:

- frite o alho e o bacon no azeite.
- quando o alho estiver dourado, junte o tomate e deixe encorpar um pouco.
- junte então as nozes e as azeitonas. acrescente o sal.
- deixe engrossar até a consistência de um mingau grosso.
- enquanto isso, cozinhe a massa al dente (ao mastigar ela "prega nos dentes").
- escorra a massa, misture as 2 colheres de manteiga.
- junte as folhas de manjerição ao molho e cubra com ele o macarrão escorrido.
- coloque o queijo ralado, e moa pimenta em cima.

Massa Napolitana

Cybercook

- 300 g de presunto
- 300 g de queijo prato
- 300 g de macarrão aletria al dente
- 100 g de gorgonzola amassado com o garfo
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 2 colheres (sopa) de azeite
- sal, pimenta e noz moscada
- 1 litro de molho branco
- 1/2 litro de molho de tomate

Misturar ao macarrão, o gorgonzola, as nozes, o azeite e os temperos. Abrir uma fatia de presunto e sobrepor uma de queijo. Espalhar um pouco do macarrão, enrolar e cortar ao meio. Arrumar em um refratário os rolinhos em pé, cobrir com os molhos, salpicar queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Massa para Bolos Modelados

Creme de Chocolate com Bombom e Modelagem do Bolo

- "Abóbora da História da Cinderela"

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes: (massa p/ bolos modelados)

- 05 gemas
- 03 xícaras de chá de açúcar
- 1.1/2 xícara de chá de manteiga
- 05 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 copo de requeijão de leite
- 01 caixa de pudim sabor baunilha
- ½ copo de requeijão de água (para dissolver o pudim)
- 05 claras

Modo de Preparo:

- Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até clarear.
- Peneire a farinha e o fermento e alterne com o leite, dissolva o pó para pudim com a água e acrescente na massa.
- Bata as claras em neve, incorpore na massa, mexendo delicadamente.
- Leve para assar.

Ingredientes: (creme de chocolate com bombom):

- 02 xícaras de chá de chocolate ao leite picado
- 02 xícaras de chá de chocolate meio amargo picado
- 02 caixinhas de creme de leite
- 04 colheres de sopa de maisena
- 02 copos de requeijão de leite
- 02 colheres de sopa de açúcar
- 12 bombons

Modo de Preparo:

- Misture os chocolates e o creme de leite, derreta em banho-maria ou no microondas.
- Coloque em uma panela, junte a maisena dissolvida no leite e o açúcar.
- Leve ao fogo até engrossar, mexendo sempre, deixe esfriar, acrescente os bombons picados e mexa bem.
- Leve para gelar.

Massa para Bolos Modelados

Creme de Chocolate com Bombom e Modelagem do Bolo

- "Abóbora da História da Cinderela"

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes: (massa p/ bolos modelados)

- 05 gemas
- 03 xícaras de chá de açúcar
- 1.1/2 xícara de chá de manteiga
- 05 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 copo de requeijão de leite
- 01 caixa de pudim sabor baunilha
- ½ copo de requeijão de água (para dissolver o pudim)
- 05 claras

Modo de Preparo:

- Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até clarear.
- Peneire a farinha e o fermento e alterne com o leite, dissolva o pó para pudim com a água e acrescente na massa.
- Bata as claras em neve, incorpore na massa, mexendo delicadamente.
- Leve para assar.

Ingredientes: (creme de chocolate com bombom):

- 02 xícaras de chá de chocolate ao leite picado
- 02 xícaras de chá de chocolate meio amargo picado
- 02 caixinhas de creme de leite
- 04 colheres de sopa de maisena
- 02 copos de requeijão de leite
- 02 colheres de sopa de açúcar
- 12 bombons

Modo de Preparo:

- Misture os chocolates e o creme de leite, derreta em banho-maria ou no microondas.
- Coloque em uma panela, junte a maisena dissolvida no leite e o açúcar.
- Leve ao fogo até engrossar, mexendo sempre, deixe esfriar, acrescente os bombons picados e mexa bem.
- Leve para gelar.

Massa para canudinho

- 1 1/2 kg de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1/2 colher de sopa de banha
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento

Misture tudo para formar a massa. Deixe descansar um pouco. Abra a massa(não muito grossa) com o rolo, corte em tirinhas e modele-as nas forminhas próprias. Frite em óleo bem quente.

Massa para empanada

- 2 1/2 copos americanos de água
- 330 g de banha de porco
- 3 colheres de chá de sal
- 10 copos americanos(1 kg) de farinha de trigo

Ferva a água com a banha e o sal e deixe amornar. Junte o trigo, sovando bem. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa(3 mm de espessura) com o rolo em mesa enfarinhada, corte em rodela, coloque o recheio, feche as bordas pincelando com clara e leve ao forno.

Massa para pastel de feira
Cybercook

- 500 g. de farinha de trigo
- 40 g. de banha de suino
- 160 ml de água
- 15 gramas de sal

Misturar a farinha de trigo, a banha, o sal e ir colocando a água aos poucos até fazer uma farofa - não precisa por toda a água - sovar bem - e colocar na máquina de passar massa de pastel primeiro no largo e depois ir

apertando a esteira até a massa ficar lisa e fina - cortar a massa em rodelas - rechear a gosto e fritar em óleo abundante e bem quente

Massa para tortas diversas :

2 pacotes de biscoitos de maizena
2 xícaras de açúcar
Meio tablete de manteiga
1 colher se cafézinho de canela em pó

Preparo:

Moa os dois sacos de biscoito num liquidificador, até virar uma farinha bem fina. Coloque numa vasilha misturado o açúcar e a canela. Derreta a manteiga e adicione e com uma colher de pau mecha até os ingredientes assumirem uma consistência de liga. Pegue um tabuleiro circular de mais ou menos 30 cm de diâmetro, unte com manteiga e vá colocando a massa, espalhando-a sobre a superfície. Quando o tabuleiro estiver coberto com a massa, coloque o recheio da torta de ricota e leve ao forno.

Dica se quiser assar a massa ela deve ser cozida de 20 a 30 minutos num forno. Ela fica numa consistência crocante e caramelizada.

Massa para tortas diversas

2 pacotes de biscoitos de maizena
2 xícaras de açúcar
Meio tablete de manteiga
1 colher se cafézinho de canela em pó

Preparo:

Moa os dois sacos de biscoito num liquidificador, até virar uma farinha bem fina. Coloque numa vasilha misturado o açúcar e a canela. Derreta a manteiga e adicione e com uma colher de pau mecha até os ingredientes assumirem uma consistência de liga. Pegue um tabuleiro circular de mais ou menos 30 cm de diâmetro, unte com manteiga e vá colocando a massa, espalhando-a sobre a superfície. Quando o tabuleiro estiver coberto com a massa, coloque o recheio da torta de ricota e leve ao forno.

Dica se quiser assar a massa ela deve ser cozida de 20 a 30 minutos num forno. Ela fica numa consistência crocante e caramelizada.

Massa para Tortas e Empadinhas dos Deuses
Cybercook

- 6 colheres de manteiga

- 4 gemas
- 18 colheres de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colherinha de sal

Misturar muito bem a manteiga com as gemas, depois acrescentar a farinha de trigo de 4 em 4 colheres, colocar o fermento, o sal e misturar bem, fazer o recheio de sua preferencia colocar em uma assadeira para torta e levar ao forno para assar.

MASSA PRA TORTA DOCE

300 gr de trigo
 120 gr. de margarina
 2 gemas
 120 gr. de açúcar
 raspas de limão
 3 colheres de sopa de creme de leite
 1 colher de chá de pó royal
 1 pitada de sal.
 Mexer sem amassar (como massa de empada) abrir na forma fazendo a camada bem fininha, levar para assar.

Massa profissional de risoli

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 1/2 xícara chá de óleo
- 01 cebola ralada
- 02 tabletes de caldo de frango
- 1 litro de leite
- sal á gosto
- 3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de maisena
- 1 gema
- 1 clara
- farinha de rosca para empanar

modo de fazer:

- refogar a cebola no óleo, colocar o leite e o caldo de galinha.
- deixar levantar fervura, acrescentar de uma só vez a farinha de trigo e a maisena para não empelotar, colocar 1 gema bem batida e misture bem na massa, deixe esfriar e molde os risoles, e recheie a gosto.
- depois de recheado, passe na clara de ovo e na farinha de rosca e frite.

Massa salgada com água quente

Deite um monte com 300 g de farinha de trigo e faça uma cova no centro. Derreta 150 g de manteiga em 1/2 xícara de água quente. Retire a manteiga por cima da água, deite na cavidade da farinha e vá amassando aos poucos com o resto da água quente. Deixe repousar por 1/2 hora e empregue. É uma massa francesa muito boa e prática. Também serve para tortas, tortinhas e barquetes. É melhor para

pastelão coberto em prato pirex.

Mazarintorte

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Massa

Ingredientes:

- 250 gr de farinha de trigo especial
- 150 gr de manteiga sem sal
- 02 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de chá de essência de baunilha
- 02 gemas
- 01 pitada de sal
- 01 pitada de fermento
- raspas de limão a gosto

Recheio

Ingredientes:

- 125 gr de manteiga sem sal - (só manteiga)
- 140 gr de açúcar de confeitador peneirado
- 140 gr de amêndoas torradas com a pele e moídas
- 03 ovos de tamanho médio
- raspas de 01 limão pequeno
- 01 colher de chá de essência de amêndoas
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo especial

Modo de preparo:

- Faça a massa: coloque os ingredientes secos peneirados junto com a manteiga gelada e picada em uma tigela e vá amassando com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida.
- Em seguida, junte as gemas e a baunilha e amasse até obter uma massa lisa, macia e maleável.
- Leve à geladeira por 30 minutos.
- Faça o recheio: bata na batedeira a manteiga com o açúcar de confeitador por 10 minutos, junte os ovos, um a um, batendo muito bem.
- Em seguida, acrescente os demais ingredientes e misture delicadamente.
- Reserve.
- Na montagem da torta, forre 14 forminhas com 06 cm de diâmetro, fure-as e leve à geladeira por 30 minutos.
- Em seguida, aplique o recheio espelhado muito bem e leve ao forno a 180° c por 40 minutos, aproximadamente, ou até que esteja bem dourada (massa e recheio).
- Retire do forno e deixe esfriar completamente.
- Decore polvilhando com açúcar de confeitador por cima e algumas amêndoas inteiras carameladas.

Médailles de Filé com Mascarpone e Pinoli

-Cheff de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 04 colheres de sopa cheias de manteiga
- 02 cebolas bem picadas
- 80 ml de vinho tinto
- 80 ml de vinho do porto
- 200 ml de caldo de carne
- sal e pimenta

- 60 gr de pinolis
- 01 colher de chá de maisena, se necessário
- 04 bifes de filé mignon de 200 gr cada um
- 200 gr de mascarpone
- 04 fatias de pão de forma cortado em círculo
- 02 dentes de alho esmagados
- 50 ml de azeite de oliva

Modo de preparo:

- Primeiro, faça o molho.
- Refogue a cebola em 01 colher de manteiga e deixe murchar.
- Junte o vinho tinto e deixe reduzir.
- Acrescente o vinho do porto e o caldo e deixe ferver até reduzir a menos da metade.
- Junte mais uma colher de manteiga, pouco a pouco.

Bifes

Modo de preparo:

- Misture o mascarpone com as 02 gemas.
- Frite os bifes, virando uma única vez colocando sal e pimenta a cada virada.
- Cubra com o creme de mascarpone e leve ao forno pré-aquecido.
- Enquanto o queijo gratina, faça as torradas assim: coloque o azeite em uma frigideira e frite o pão com o alho.
- Sirva os medallions sobre as fatias de pão e cubra com o molho de vinho do porto.
- Acompanhe com champignon passado na manteiga.

Obs.: Receita para 04 pessoas.

Obs: Medallions: bifes de filé pequenos, porém altos

Medalhão ao molho cream cheese

- Jurandyr Afonso

Ingredientes

- 1 kg. De filé mignon
- 80 g.de manteiga
- Sal e temperos a gosto

Modo de preparar

Frite o filé mignon já cortado na manteiga e temperando na hora e reserve.

Molho especial

- ½ copo de vinho branco seco
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 caixa de cream cheese
- 100 g. De nozes picados
- ½ xícara (chá) de queijo ralado
- Paprica
- Orégano
- Salsicha

Modo de preparar

Na mesma frigideira coloque o vinho, e depois o restante dos ingredientes.

Acompanhamentos

Fundo de alcachofra e legumes no vapor.

Medalhão de filé com risoto milanez

- Culinarista: Sandra Romansini Morato

Ingredientes:

- 04 bifes de filé mignon de aproximadamente 200 gr. Cada
- 100 gr. de manteiga
- Farinha de trigo
- Sal
- Pimenta do reino branca

Molho de azeitonas- Ingredientes

- 300 ml. de vinho branco seco
- 300 ml. de vinho marsala
- 400 ml de creme de leite
- 250 gr. de azeitonas pretas, cortadas em Juliana

Compota de cebolas

- Ingredientes

- ½ kg. de cebolas cortadas em Juliana
- 50 gr. de manteiga
- 100 ml. de creme de leite
- 70 ml. de vinagre de vinho
- Sal e pimenta do reino branca

- Modo de Preparo:

- Em uma frigideira, aqueça a manteiga e nela refogue as cebolas.
- Na metade do cozimento, junte o vinagre, deixe reduzir e adicione o creme de leite, misturando bem e deixando reduzir para engrossar.
- Junte o sal e a pimenta do reino.

Modo de preparo - (Carne)

- Tempere a carne com sal e pimenta, passe-a por farinha de trigo.
- Em uma frigideira, aqueça bem a manteiga e "sele" os bifes.
- Mantenha-os aquecidos.
- Retire o excesso de gordura e faça a deglaçagem da frigideira com os vinhos e deixe reduzir mais um pouco.
- Junte sal e pimenta.
- Passe por peneira e junte as azeitonas pretas e aqueça bem antes de servir.

Risoto milanez - (Ingredientes):

- 200 ml. de arroz arbório
- 50 gr. de manteiga
- 30 gr. de cebola picadinha
- 10 gr. de azeite
- 05 gr. de açafrão
- 01 litro de água com 02 caldos de carne dissolvidos
- 150 ml. de vinho branco
- 100 gr. de manteiga cortada em cubos
- 100 gr. de queijo parmesão

Medalhão de frango ao champignon

- Luzinete Veiga

Ingredientes

- 5 peitos de frango cortado redondo
- 5 fatias de bacon
- 1 tablete de caldo de galinha diluído em 1 xícara
- de chá de água quente
- 3 dentes de alho amassado
- 1 xícara (chá) de vinho
- 100 g de manteiga p/ fritar os medalhões

Modo de fazer

Tempere o frango, enrole as fatias de bacon prendendo c/ um palito. Frite na manteiga um por um, reserve a manteiga que sobrou da fritura.

Coloque:

- 1 cebola ralada
- 300 g de champignon cortado em lâminas
- O vinho e o caldo de galinha
- 1 colher de sopa de farinha de trigo para engrossar

Depois de pronto jogar por cima dos medalhões

Servir com arroz branco e batata palito.

Medalhão de Lombo com Chutney de Tomates e Morangos

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

- 12 medaillons de lombo de 180 gr cada

Temperos:

- 04 dentes de alho
- 01 cebola grande
- caldo de 02 limões
- salsinha, cebolinha, alecrim e tomilho (a gosto)
- 01 pimenta vermelha
- 02 copos de cerveja clara
- sal a gosto
- 02 folhas de louro

Modo de preparo:

- Bata no liquidificador: alho, cebola, caldo de limão, salsinha, cebolinha e pimenta.
 - Junte os demais ingredientes do tempero e mergulhe os medaillons nesta marinada, deixando por 12 horas na geladeira.
 - Frite-os em óleo quente no qual se colocou uma colher de sobremesa de açúcar para caramelizar.
 - Doure os medaillons dos dois lados reservando-os em lugar aquecido, estando todos dourados, volte à panela juntando os temperos, em seguida pingar água fervendo até os medaillons atingirem o ponto de cozimento desejado. reserve-os até o momento de servir!
- Para servir prepare o seguinte chutney:

Chutney de tomates e morangos

Ingredientes

- 03 colheres de sopa de azeite
- 400 gr de tomates secos
- 01 dente de alho picado
- 01 cebola picada
- ½ kg de morangos
- 03 colheres de sopa de açúcar mascavo
- ½ xícara de chá de aceto balsâmico
- 01 folha de louro
- raspas de noz moscada
- sal a gosto

Modo de preparo:

- Em uma panela coloque o azeite e frite o alho e cebola.
- Em seguida junte o tomate e deixe refogar, acrescente os morangos, açúcar, o aceto e o louro.

- Deixe cozinhar até que os morangos comecem a se desmanchar.
- Fica uma pasta brilhante e com um delicioso aroma.
- Desligue o fogo, junte a noz moscada e o sal.
- Este chutney deve ser servido frio sobre os medaillons.
- Em vidros esterilizados e tampados podem ser guardados por um bom tempo.
- Acompanhe com arroz branco e um vinho encorpado - (chardonnay).

Rendimento: 06 porções

Medalhão de salmão com creme de queijo

- Culinarista: Elizabete Ribaldo

ingredientes -

- 01 kg de filé de salmão
- sal e pimenta para tempero

recheio:

- separar dois filés de salmão
- 01 xícara chá queijo prato ralado
- 01 colher de margarina

creme:

- 01 caixinha de creme de leite
- ½ copo de requeijão
- ½ xícara de chá de queijo prato ralado

modo de preparo:

- corte os filés em tiras de aproximadamente 3cm, tempere com sal e pimenta, com auxílio de um cortador, coloque os filés formando os medalhões.no centro coloque o recheio.
- retire o cortador e com um fio amarre-o.
- leve ao forno até assar, retire do forno, corte o fio e faça o creme.
- aqueça o creme de leite, junte o requeijão e o queijo prato ralado, despeje sobre os medalhões , e sirva em seguida.

Medalhões ao Creme

Ingredientes

1 kg de filé mignon cortado em 4 bifes grossos
 200 gr de creme de leite
 50 gr de manteiga ou margarina
 Conhaque ou uísque
 2 colheres, das de sopa, de óleo
 Sal
 Pimenta-do-reino.

Modo de Preparo

Tempere os bifes, de ambos os lados, com sal e pimenta. Leve ao fogo uma frigideira com a manteiga ou a margarina e o óleo. Quando estiver bem quente, doure os bifes dos dois lados, em fogo bem forte. Depois de prontos, arrume-os numa travessa, colocada no vapor de uma panela, para que se conservem quentes. Conserve a frigideira no fogo. Quando a gordura em que os bifes fritaram estiver fervendo, junte 1 cálice de conhaque ou uísque, mexa e ateie fogo. Por fim adicione o creme de leite e deixe ferver mexendo sempre. Espalhe esse molho,

bem quente, sobre os bifes. Se quiser, sirva acompanhando com batatas cozidas, passadas na manteiga e polvilhadas com salsa picada.

Medalhões ao molho de queijo

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

- 12 medalhões de lombo
- sal e pimenta rosa a gosto
- ½ copo de suco de maracujá
- ½ copo de vinho branco seco
- 02 colheres de sopa de ervas finas

modo de preparo:

- deixe os medalhões no tempero por 03 horas, asse em forno de 200°C coberto com papel alumínio por 40 minutos.
- retire o papel e deixe dourar

molho:

- caldo do cozimento do medalhão coado
- 01 copo de requeijão cremoso
- 01 colher de sopa rasa de maisena
- ½ xícara de chá de queijo ralado
- noz moscada e sal a gosto
- 250 gr de creme de leite

modo de preparo:

- mistura a maisena no caldo do cozimento, leve ao fogo com requeijão, queijo ralado e temperos.
- assim que ferver junte o creme de leite e retire do fogo.

farofa:

- 100 gr de manteiga
- 01 cebola picada
- 02 tomates picados
- 400 gr de farinha de biscoitos salgados e temperos a gosto
- 01 pimentão verde
- 03 ovos cozidos e picados graúdos

modo de preparo:

- aqueça a manteiga e doure a cebola. junte os tomates o pimentão e refogue.
- acrescente os biscoitos e os temperos. mexa rapidamente.
- junte os ovos e sirva.

Medalhões de Carne Moída

- Miriand Teixeira

Ingredientes:

- 1 kg de carne moída
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 ovo
- 5 fatias de pão molhado
- 4 colheres de sopa de aveia
- 1 colher de sobremesa de mostarda
- orégano e pimenta do reino a gosto
- bacon fatiado

Modo de preparo:

- Misture bem todos os ingredientes.
- Faça as bolinhas e achate.
- Guarneça com bacon e prenda com palito e leve ao forno por 5 minutos.
- Vire e asse por mais 10 minutos.

Molho:

- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 cebolas fatiadas
- 1 copo de vinho tinto seco
- 1 xícara de chá de água
- 2 tabletes de caldo de bacon
- molho de pimenta
- orégano
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 vidro de champinhons laminados

Modo de preparo:

- Aqueça a manteiga, doure a cebola, junte o vinho tinto, a água, o caldo de bacon, os temperos e a farinha de trigo.
- Deixe engrossar e acrescente os champinhons.

Medalhões de espinafre

- Aparecida Rita - fone: 692 96 24
- 2 maços de espinafre cozido e espremido
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 clara
- 1 peito de frango cozido e passado pelo processador
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 xícara de chá de miolo de pão umidecido no leite e espremido
- 1 colher de café de noz moscada

Modo de preparar:

Limpe e lave bem o espinafre, leve uma a panela com água ao fogo e quando ferver, coloque o espinafre deixando ferver por 3 minutos. Escorra. Quando frio, esprema e pique com uma faca. Coloque em uma tigela e acrescente os demais ingredientes. Faça medalhões e frite em óleo quente, colocando sobre papel absorvente. Reserve.

Molho

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 colheres de chá de estragão seco ou cheiro verde
- 4 gemas
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 ½ xícara de creme de leite

Modo de preparar:

- Numa panela pequena coloque a manteiga e o estragão e leve ao fogo baixo até derreter. Junte as gemas misturadas com o suco de limão.
- Cozinhe mexendo sempre até engrossar mas não deixe ferver.
- Retire do fogo e misture o creme de leite ligeiramente batido.
- Sirva com os medalhões.

Meia de Seda II

- 1/3 gin
- 1/3 creme de leite
- 1/3 licor de cacau
- 1 colher de sopa de açúcar
- canela ou chocolate em pó para pulverizar.

Bata tudo, sirva em copos de coquetel ou batida, pulverizado com canela ou chocolate.

Meia de Seda

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de conhaque
- 1/2 medida de licor de cacau
- gelo picado a gosto

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Sirva a seguir.
Rendimento: 1 litro de batida

Variações: Substitua conhaque por rum. Junte 1 1/2 de sopa de pasta de amendoim.
Junte 2 colheres de chá de essência de baunilha e acrescente 2 gemas.

Meia lua de nozes e papoula

- Culinarista: Márka Meszaros

ingredientes:

- 200 gr de farinha de trigo
- 100 gr de margarina
- 02 colheres de sopa de creme de leite
- 01 colher de chá de açúcar
- 01 tablete de fermento
- ½ xícara de chá de leite morno
- 01 pitada de sal

modo de preparo:

- misture o fermento com a ½ xícara de chá de leite morno com o açúcar. misture a farinha de trigo com a margarina, e acrescente os outros ingredientes, trabalhando bem com as mãos.
- deixe descansar por 30 minutos. abra a massa e corte em quadrados. ponha o recheio no centro e dobre em formato de meia lua. deixe na assadeira descansando por 15 minutos. aqueça o forno e asse deixando as meias luas bem clarinhas. passe uma a uma no açúcar de confeitiro.

recheio de nozes:

- 100 gr de nozes moídas
- 100 gr de açúcar
- 01 colher de café de baunilha
- 01 colher de chá de rum ou conhaque
- 01 cálice de água fria
- 01 limão raspado

- ½ xícara de chá de uva passa branca
- misture tudo muito bem
- recheio de papoula:
- 100 gr de papoula moída
- 100 gr de açúcar
- 01 colher de café de baunilha
- 01 colher de chá de rum ou conhaque
- 01 colher de sopa de geleia de damasco
- ½ xícara de chá de uva passa
- 01 limão raspado
- 50 gr de margarina
- ½ copo americano de água
- coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe por 10 minutos mexendo sempre. deixe esfriar para utilizar.

Meia lua

- Maria Mohamed - fone: 202.52.71
- 1 k de farinha de trigo
- 4 tabletes de margarina
- 4 ovos inteiros
- 50 g de fermento para pão
- 1 colher de chá de sal
- 1 lata de goiabada
- 500 g de amendoim cru
- 1 copo de leite morno
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 ovo e 1 clara
- 1 pouco de canela em pó

Modo de preparar

Massa

Misture a farinha de trigo, os tabletes de margarina, os ovos inteiros e um colher de chá de sal.

Fermentação

Coloque um copo de leite morno, uma colher de sopa de açúcar, 50 g de fermento de pão e um pouco de farinha de trigo. Deixe levedar.

Preparo:

1º - triture o amendoim cru rapidamente no liquidificador com 3 colheres de sopa de açúcar e um pouco de canela em pó.

Depois, em um prato fundo, reserve 2 claras de ovos sem bater.

2º - abra as bolinhas e recheie com goiabada e feche em formato de meia lua. Passe na clara e no amendoim e leve para assar.

Melanzane alla Parmigiana

Ingredientes

- 200 g de mussarela de búfala;
- 150 g de bechamel;
- 150 g de presunto cru defumado;

50 g de molho de tomate;
1 galho de manjerição;
2 beringelas graúdas;
sal e pimenta a gosto.

Modo de Preparo

Cortar as beringelas em fatias longitudinais, salgar as fatias com sal grosso e deixar escorrer a própria água amarga durante 30 min.
Lavar com água corrente e grelhar as fatias de beringelas na chapa.

Montagem do prato

Usar um prato para cada pessoa ou um recipiente refratário para poder ir ao forno. Montar o prato com camadas de beringelas, presunto cru, mussarela de búfala intercalando com folhas de manjerição. Fazer duas ou três camadas dependendo do tamanho do recipiente empregado. Pulverizar com queijo parmesão e levar ao forno para gratinar.

]

© 96-98 Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança

Mensagens comestíveis

- Prof. de culinária: Naira de Luca

ingredientes:

- 300 gr de chocolate ao leite nobre (à base de manteiga de cacau) derretido em banho-maria com a água no ponto de manicure.
- 180 gr de chocolate meio-amargo da mesma qualidade ralado
- ralador comum
- papel toalha e um pedacinho de tecido de algodão (sacaria)
- palitos dentais
- régua pequena
- chocolate branco derretido em banho-maria
- formas para aplicações em chocolate à gosto
- enfeites diversos (flores de massa, lacinhos etc)
- caixas em acetato ou papel celofane incolor. (se usar o celofane teremos que usar uma base de papel cartão para firmar a placa)
- fitas a gosto para amarrar o celofane ou fazer um laço para a caixa
- tampas de caixas de acetato, tampas de potes de sorvete (retangulares), formas em acetato para placas etc
- (" e muita criatividade para as mensagens!!!)

modo de preparo:

- depois que o chocolate estiver derretido corretamente encher as tampas (formas de acetato, tampas de potes de sorvete, fundos de caixas de acetato etc)
- bater bem na mesa e levar ao congelador até ficar esbranquiçada embaixo.
- não pode passar do tempo.
- deixar as placas em cima de papel toalha para que sequem bem.
- esta técnica faz com que o chocolate sue muito pouco ou quase nada.
- marcar com a régua (opcional) as linhas onde você vai escrever.
- escreva com palito dental a sua mensagem e depois cubra com chocolate branco derretido e pincel redondo macio nº 0.
- faça as aplicações a gosto (figuras em chocolate feitas nas formas de acetato, flores de massa, lacinhos etc)
- faça e venda mensagens de páscoa!!!

- embale em caixas com tampas de acetato ou em papel celofane incolor (colocando uma base de papel cartão) e arremate com laços bonitos!

Merengada com Creme

Ingredientes:

Para o merengue

5 claras

10 colheres (sopa) de açúcar

Para a calda

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

2 gemas

Para o creme

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 xícaras de leite

2 colheres (sopa rasas) de maisena

3 gemas

cerejas ou a fruta de sua preferência para enfeitar

Modo de Preparo

Merengue

Bater as claras em neve e acrescentar o açúcar, bater mais um pouco até ficar

firme. Colocar em uma forma refratária e levar ao forno para dourar.

Calda

Derreter o açúcar até formar uma calda caramelada e juntar o leite com as gemas

dissolvidas. Ferver até desmanchar bem o caramelo e engrossar um pouco.

Fazer

vários furos no suspiro com uma faca e colocar a calda ainda quente sobre ele.

Creme

Levar ao fogo o leite misturado com as gemas e a maisena.

Mexer sempre até ferver e formar um creme grosso. Retirar do fogo e misturar o

leite condensado, e após o creme de leite. Misturar bem e colocar ao redor do

suspiro. Enfeitar e levar à geladeira . Servir bem gelado.

Merengue:

- Ingredientes:

- 4 ovos

- 200 gr de açúcar

- Farinha de trigo

- Manteiga

- Chantilly

- Modo de Preparo:

Separe as claras, que devem ser batidas com batedeira elétrica ou manual, de maneira lenta mas constante, até ficarem bem firmes. Para um melhor resultado é preciso bater sem parar.

A seguir, despeje o açúcar pouco a pouco, mexendo lentamente.

Coloque na fôrma uma folha de papel impermeável ou alumínio, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Não esqueça de passar, primeiro, um pouco de manteiga ou margarina na fôrma, para fixar o papel.

Os merengues podem ser redondos ou em pequenos bastões.

Faça-os com a biscoeira de confeitador e iguale a superfície com a ponta do dedo. Deixe descansar por 10 minutos, mais ou menos.

Querendo, pode-se polvilhar os merengues com uma leve camada de açúcar. Coloque no forno brando, podendo deixar a tampa do mesmo um pouco aberta, durante 30 minutos.

Importante: Os merengues não devem assar, mas somente secar. Destaque-os do papel com o auxílio da espátula. Depois de frios passe chantilly, formando casadinhos. O chantilly já deve estar pronto, com 200 gr de creme de leite fresco e açúcar a gosto - não bata demasiadamente para evitar que se transforme em manteiga. Creme de chocolate e sorvetes são os acompanhamentos ideais para este merengue.

Merengue espanhol (Elisa)-Lu Caldeira

4 xícaras de açúcar

1 ½ xícara de água. Leva-se ao fogo e faz-se uma calda bem grossa

Despeja-se a calda nas claras e bate-se até ficar dura (6 claras em neve).

Merengues

Ingredientes

4 ovos

200 gr de açúcar

manteiga para untar

Farinha de trigo para polvilhar a forma

Modo de Preparo

Separe as claras, que devem ser batidas com batedeira elétrica ou manual, de

maneira lenta mas constante, até ficarem bem firmes. Para um melhor resultado é

preciso bater sem parar. A seguir, despeje o açúcar pouco a pouco, mexendo lentamente. Coloque na fôrma uma folha de papel impermeável ou alumínio, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Não esqueça de passar,

primeiro, um pouco de manteiga ou margarina na fôrma, para fixar o papel. Os

merengues podem ser redondos ou em pequenos bastões. Faça-os com a biscoeira de confeitador e iguale a superfície com a ponta do dedo. Deixe descansar

por 10 minutos, mais ou menos. Querendo, pode-se polvilhar os merengues com uma leve camada de açúcar. Coloque no forno brando, podendo deixar a tampa do mesmo um pouco aberta, durante 30 minutos.

Importante:

Os merengues não devem assar, mas somente secar. Destaque-os do papel com o auxílio da espátula.

Mexido de Ovos a La Fabiana

- Atriz: Fabiana Alvarez

Ingredientes:

- 04 ovos
- 02 colheres de sopa de óleo
- 01 cebola pequena cortada em pedacinhos
- 01 tomate cortado
- 04 fatias de presunto picadas
- 04 fatias de queijo mussarela picadas
- 03 colheres de sopa de milho em conserva
- sal e orégano a gosto

Modo de preparo:

- Coloque o óleo e a cebola em uma frigideira, em seguida o tomate, as fatias de presunto e o milho.
- Em seguida os ovos batidos com sal e orégano a gosto.
- Após ter fritado os ovos com os ingredientes, coloque o queijo mussarela por cima e estará pronto para servir.

Mignon na Pimenta

Cybercook

- uma peça de filé mignon limpa
- 2 latas de creme de leite
- pimenta do reino
- sal
- 300g de champignon
- 4 batatas inglesas grandes

Descasque as batatas, corte em cubos médios, coloque em um saco plástico, amarre, faça um furo e leve ao microondas por aproximadamente 8 minutos, ou até que a batata esteja cozida.

Corte o filé em porções generosas, filés altos de aproximadamente 4 dedos de altura, e cubra-os completamente com pimenta do reino e reserve por 30 minutos.

Em uma panela adicione óleo de milho ou girassol e frite as batatas pré-cozidas e separe-as. Cubra as peças de filé com sal (use uma boa quantidade) e reserve por mais 30 minutos. No mesmo óleo em que fritou as batatas, frite as peças de mignon, tomando o cuidado de só virar a carne quando a parte que estiver voltada para o óleo estiver bem frita (serve para que a carne não perca o sumo). Depois de fritar a carne, junte a ela na panela as batatas já fritas, o champignon e adicione as duas latas de creme de leite com o soro. Sirva com arroz branco.

Esta receita serve tranquilamente 5 pessoas

Obs.: Não fica apimentado como se pode pensar.

Mil folhas de morango com coulis de framboesa e amora
(agosto de 1997 / pag.71)

Ingredientes
(6-8 porções)

Para a massa

300 g de massa folhada comprada pronta

1 ovo para pincelar

Açúcar para polvilhar sobre a massa

Para o creme e os morangos

4 gemas

125 g de açúcar

30 g de farinha de trigo

½ litro de leite

250 ml de creme de leite fresco batido em chantilly com 40 gramas de açúcar

1 caixinha de morangos

Decoração

Creme de leite para fazer desenhos sobre o coulis.

Preparo da massa

- Estique a massa folhada o mais fina possível, passe-a para uma assadeira, pincele-a com ovo, polvilhe açúcar e leve ao forno pré-aquecido a 200°C, durante 15 minutos, aproximadamente. Reserve.

Preparo do creme

- Junte as gemas de ovos com o açúcar e bata até ficarem embranquecidas.

Acrescente a farinha de trigo e depois junte tudo ao leite fervente.

- Mexa bem e cozinhe durante 5 minutos. Reserve.

- Bata o creme de leite fresco com o açúcar, em chantilly. Reserve.

- Lave e fatie os morangos. Reserve.

Preparo do coulis de framboesa e de amora

- Junte as framboesas, metade do açúcar (60 g), metade da água (250 ml) e deixe ferver durante dez minutos.

- Bata no liquidificador e passe no chinês ou peneira. Reserve.

- Repita o procedimento com as amoras. Reserve.

Montagem

- Corte a massa folhada em retângulos iguais.

- Monte sobre o primeiro retângulo um pouco de creme misturado com um pouco de chantilly. Coloque alguns morangos em cima e disponha mais um retângulo de massa folhada.

- Repita as operações e finaliza com a massa folhada.

- Pulverize com o glúcor e frise com um arame incandescente.

- Disponha em volta o coulis de framboesa e o de amora.

- Decore com o creme de leite.

Mil Fôlhas:

- Ingredientes:

Ingredientes da Massa Folhada:

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 250 gr de gordura vegetal
- 250 gr de margarina
- 270 gr de água com sal

Ingredientes do Creme:

- 3 xícaras, das de chá, de leite
- 2 colheres, das de sopa, de maisena
- 4 colheres, das de sopa, de açúcar
- 2 gemas
- 1 colher, das de sopa, de claybom
- 1 colher, das de sopa, de rum
- Gotas de baunilha

-

- Modo de Preparo:

Da Massa Folhada:

Misture a margarina e a gordura vegetal com a terça parte da farinha.

Achate

e deixe de lado. Misture o resto da farinha com água e sal até conseguir uma

massa lisa, como de pastel, porém mais macia. Deixe repousar 10 minutos.

Estenda com o rolo a massa de farinha e água, formando mais ou menos um quadrado. No meio do quadrado, coloque a massa de gordura vegetal,

margarina

e farinha de trigo. Pegue nos ângulos do quadrado de massa e dobre-os para o

centro. Passe o rolo do meio para as extremidades, levemente, até dar uma forma

retangular. Deixe a massa com um e meio centímetro de grossura. Dobre o retângulo de massa em três. Estende-a com o rolo, torne a dobrar em três e leve

ao refrigerador por meia hora. Repita três vezes essa operação.

Do Creme:

Leve o leite ao fogo com o açúcar. Quando ferver, junte a maisena dissolvida no

leite. Mexa até encorpar. Tire do fogo, junte a baunilha, o rum e a gema. Mexa no

fogo por alguns instantes, até formar bolhas, sem deixar subir a fervura. Tire e

acrescente o claybom.

Do Mil Fôlhas:

Corte três discos de massa folhada, pouco maiores que um prato raso comum. Asse-os no forno quente.

Arrume, num prato redondo, um disco de massa folhada, uma camada de creme já frio, outro disco de massa, mais creme, e termine com o último disco de massa.

Polvilhe com açúcar.

Milanesa sem Frituras à Moda da Vandinha

Cybercook

- 1 kg de filé mignon ou de peito de frango em bife
- 2 xícaras de chá e farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de farinha de rosca

- 2 ovos (batidos)
- sal a gosto

Tempere os bifes com sal, passe na farinha de trigo, nos ovos batidos e por último na farinha de rosca, Pressione bem com a palma da mão. Unte uma assadeira com óleo, e coloque-os lado a lado, leve ao forno bem quente, vire-os após 20 minutos, ou quando já estiver douradinho, asse por mais 5 minutos.

Sugestão de creme: creme de mandioquinha

- 1/2 kg mandioquinha
- 400 ml de água
- sal
- 1 colher de café de açúcar

Cozinhe a mandioquinha com todos os ingredientes até começar a desmanchar, deixe esfriar somente o suficiente para poder bater no liquidificador, com a própria água do cozimento, servir em uma molheira.

Acompanhamento : arroz à grega

Milhopan

- Culinarista: Cecília Biju - fone: (011) 297-1168

ingredientes

- 2 xícaras de chá de fubá amarelo
- 4 xícaras de água
- 1 colher de sopa de sal
- 500 gr. de polvilho azedo
- corante de várias cores
- óleo ou gordura vegetal para fritura

modo de preparar

- misturar a água, o sal e o fubá, levar ao fogo até engrossar bem.
- deixar esfriar um pouco e juntar os 500 gr. de polvilho sovando a massa.
- fazer rolinhos de 15 cm, cozinhar até flutuar, secar e cortar.

Minchiette Mari e Monti ou Macarrão preto e Lula

- (macarrão preto feito com tinta de lula) - Cheff de Cozinha: Pasquale

Cosenza

Ingredientes:

- 350 gr de macarrão preto (tinta de lula - ou outro de sua preferência)
- ½ kg de polpa de tomate
- ½ copo de vinho branco
- 200 gr de ricota de ovelha (ou qualquer ricota)
- 100 ml de azeite extra virgem de oliva
- sal a gosto
- manjerição e hortelã a gosto

Modo de Preparo:

- Em uma panela coloque o azeite e deixe esquentar.
- Acrescente o manjerição e o hortelã.
- Junte aos poucos as lascas de ricota de ovelha.
- Deixe refogar por alguns minutos, enquanto isso já deverá estar sendo cozido o macarrão.

- Escorra o macarrão, coloque em uma travessa e misture a polpa de tomate.
 - Em outra panela aqueça o vinho até evaporar totalmente o álcool.
 - Regue o macarrão primeiramente com o vinho e logo depois com o azeite, manjerição, hortelã e a ricota preparados anteriormente.
- Rendimento: 03 porções

Tempo de Preparo: 15 minutos

Mini pizza

- Luzinete Veiga - fone: 290.43.46

massa

- 1 xícara (chá) de água morna
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 30 g de fermento biológico
- 400 a 500 g de farinha de trigo

modo de preparar:

dissolva o fermento na água morna, junte o açúcar, o sal e as 3 colheres de sopa de farinha de trigo. deixe descansar por 10 minutos.

coloque o óleo e a farinha de trigo até soltar das mãos. deixe descansar novamente por mais 20 minutos.

abrir, cortar e montar as pizzas a gosto.

recheio a portuguesa

- 1 disco de pizza pré assado por 10 minutos
- 2 colheres de sopa de molho de tomate espalhado sobre o disco de pizza
- 50 g de presunto picado
- 1 ovo
- ½ cebola em rodela
- azeitonas pretas pequenas
- 50 g de mussarela ralada
- orégano a gosto
- azeite a gosto

rendimento: 32 mini pizzas

Mini Prestígio Diet

Cybercook

- 1 xícara (chá) de leite em pó, desnatado
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 1 colher (chá) de margarina
- 120 g de chocolate dietético em barra
- 1/2 xícara (chá) de leite desnatado
- 2 colheres dosadoras de açúcar diet a granel
- coco ralado o suficiente para enrolar

No liquidificador, bata o leite em pó com a água, o amido, a margarina e despeje numa panela. Misture o chocolate, o leite e leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, misture o açúcar, coloque em um prato untado e leve à geladeira para esfriar. Enrole depois de gelado e passe pelo coco ralado.

Mini quiche à luxemburgo

- Culinária: Luzinete Veiga

ingredientes: (massa)

- 200 gr de margarina
- 02 colheres de sopa de banha
- 03 ovos pequenos
- 01 colher de café de sal
- 01 pitada de fermento em pó
- 500 gr de farinha de trigo mais ou menos até soltar das mãos

modo de fazer:

- misture todos os ingredientes e vá amassando até obter uma massa macia. abra em forminhas próprias.

recheio:

- 01 maço de espinafre cozido em vapor
- 02 ovos inteiros
- 01 copo de creme de leite
- sal à gosto
- orégano
- 100 gr de parmesão ralado
- 100 gr de queijo prato ralado
- 100 gr de presunto ralado
- noz moscada ralada à gosto
- pimenta do reino

modo de preparo:

- refogue o espinafre com o azeite, a cebola e o alho, e reserve.
- bata no liquidificador os ovos, o creme de leite, o parmesão e os temperos. misture os demais ingredientes fora do liquidificador, leve ao forno pré-aquecido à 180°C por 20 minutos mais ou menos.

Mini sonhos

- 3 1/3 xícaras de farinha de trigo
- 3 tabletes de fermento para pão (fresco)
- 3/4 de xícaras de leite morno
- 5 gemas
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/3 de xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de casca de limão ralada
- 1 1/2 xícara de goiabada cortada em cubinhos
- 1/2 xícara de açúcar de confeitaria (ou normal)
- óleo para fritura

Coloque a farinha numa vasilha grande, faça uma cavidade no meio e esmigalhe o fermento, acrescente um pouco de leite, uma colher de chá de açúcar, um pouco de farinha que está em volta, e forme uma massinha mole.

Deixe descansar em lugar protegido por 15 minutos. Adicione o leite restante, o açúcar, as gemas, a manteiga(ou margarina), casca ralada de limão e o sal.

Misture bem e, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, amasse até formar uma bola. Coloque a massa novamente na vasilha, cubra e deixe crescer por 30 minutos em lugar protegido. Abaixe a massa, e forme bolinhas de aproximadamente 2 cm de diâmetro, recheando cada uma de cubinhos de goiabada. Deixe os mini-sonhos crescerem por mais 15 minutos. Frite-os em óleo quente, virando-os de vez em quando até dourar, escorra sobre o papel absorvente, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Dá para mais ou menos 50 mini-sonhos. Bom apetite!

MISSOSHIRU (SOPA DE MISSÔ)

Ingredientes

- 200 ml de água
- 1 colher de sopa SAKURA
- 1/2 xícara de chá de acelga picada
- 2 colheres rasas de sopa de MISSÔ
- 1 fatia de Tofu (queijo de soja) em cubinhos
- Opção: 60g de vôngoles (conchinhas)

Modo de Preparo

Ferva a água, junte o SAKURA e a acelga. Acrescente o MISSÔ. Quando levantar nova fervura, junte o Tofu e desligue o fogo. Sirva a seguir. Opção: Cubra os vôngoles com água e 1 colher de sopa de sal, deixe ferver por 5 minutos. Enxague-os em água corrente e escorra-os. Acrescente-os na sopa, juntamente com o SAKURA.

Mistão Família Delicioso

- 1 pão de forma (sem a casca)
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 2 ovos
- 180 g de requeijão cremoso (daqueles de copo)
- 180 g de maionese
- 1 copo (igual ao do requeijão) de leite
- 250 g de mussarela
- 250 g de presunto
- 1 cebola
- orégano e pimenta do reino
- manteiga para untar o tabuleiro (grande, 28x40)

Reserve, dentro do copo do liquidificador, o leite, os ovos, a cebola, o queijo parmesão, o sal e a pimenta.

Forre o tabuleiro já untado com o pão. Passe a metade da maionese e cubra com o presunto e mussarela. Cubra com mais uma camada de pão, passando o resto da maionese na parte que vai ficar para baixo, em contato com a mussarela.

Por cima desta segunda camada de pão, espalhe o requeijão.

Agora, bata a mistura do liquidificador e a espalhe, uniformemente, por cima de toda a superfície do pão. Não se assuste com a quantidade de líquido. Acredite: ele vai secar, sem contudo perder a consistência meio "úmida" quando for à boca.

Leve ao forno convencional pré-aquecido a uns 200 graus e espere uns 20 minutos, ou, até gratinar.

Ao servir, aguarde aquele "uaaaaau" uníssonos...

Mister Croissant

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de peito de frango cozido e desfiado
- 1 colher de sopa de salsa picadinha
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 xícara de chá de maionese
- 6 pães tipo croissant
- 1 xícara de chá de cenoura ralada
- 6 fatias de queijo prato.

Misture o frango com a salsa, molho inglês e a maionese. Reserve. Corte os pães ao meio e recheie com uma camada da mistura reservada, cenoura e uma fatia de queijo. Feche o sanduíche.

Misto de peixe, camarão, lula,
shitake e legumes grelhados camarões grandes

3 lulas médias
150 g de salmão em postas
1 shitake grande
1 fatia de tomate
1 fatia de cebola
3 fatias de abobrinha italiana
sal e pimenta-do-reino
40 g de manteiga
1 colher (sopa) de molho tártaro
1 fatia de limão

Tempere o camarão, a lula, o salmão, o shitake, o tomate, a cebola e a abobrinha com sal e pimenta-do-reino. Derreta a manteiga em uma frigideira e grelhe os ingredientes separadamente nesta sequência: primeiro a lula, depois o camarão, o salmão, a abobrinha, a cebola, o tomate e, por último,

o shitake. Arrume tudo em uma travessa retangular. Sirva com molho tártaro e enfeite com uma fatia de limão.

Para 1 pessoa

Mocotó

- Jair Rodrigues
- 2 pés de boi
- 3 batatas cozidas e cortadas
- 1 paio
- Sal e pimenta a gosto
- Cheiro verde
- Caldo de carne

Modo de preparo

Aferventar 2 vezes os pés de boi. Depois cozinhar na panela de pressão com água e sal por 40 minutos mais ou menos. Quando estiver cozido, colocar os temperos a batata e o paio e cozinhar mais um pouco.

Servir com arroz branco e salada de agrião com tomate.

Modelagem de chocolate cobertura de chocolate

- Isamara Carnelóz Amâncio

Modelagem

- 2 xícaras de chá de chocolate ao leite
- 1 ½ xícara de chá de chocolate meio amargo

Modo de preparar

Pique o chocolate, derreta. Dê o choque térmico e faça a modelagem .

Cobertura

- 250 g de gordura vegetal hidrogenada
- 250 g de creme de leite sem soro
- 1 ½ xícara de chá de chocolate em pó solúvel
- 1 xícara de chá de chocolate ao leite picadinho
- ½ xícara de chá de açúcar de confeiteiro

Modo de preparar

Misture o chocolate em pó no creme de leite e passe pela peneira. Bata com gordura hidrogenada até ficar macio. Acrescente o chocolate ao leite derretido, batendo sempre e por último o açúcar de confeiteiro.

Molho à Beurre Meunière

- 100 g manteiga fresca
- 100 g camarão limpo e cortado em cubos
- 50 g champignons laminados (de preferencia frescos)
- 30 g alcaparras
- 01 colher de salsinha picada
- 01 pitada de pimenta branca moída na hora
- limão a gosto
- se necessário colocar sal

Esquentar a manteiga em uma frigideira. Acrescentar o camarão e os champignons. Juntar as alcaparras, cozinhar por 5 minutos. Acrescentar o salsinha, limão e a pimenta. Ajustar o tempero com sal se necessário. Este molho é ideal para peixes grelhados.

Molho à bolonhesa de carne de soja

- Cantora: Rosemary

ingredientes:

- 250 gr de carne de soja moída
- 04 tomates maduros sem pele e sem semente picados
- 06 dentes de alho picadinhos
- 01 cebola picadinha
- 03 colheres das de sopa de azeite
- 02 tabletes (mais ou menos) de caldo de galinha
- 01 envelope de tempero pronto p/ refogado (sazon)
- 01 caixa de polpa de tomate (pronto)
- 01 vidro pequeno de cogumelo
- 01 lata de milho verde
- 01 porção de macarrão integral
- folhinhas de manjerição

modo de preparo:

- deixe de molho os 250 gr de carne de soja moída na água morna até cobrir por 3 à 4 horas.
- escorrer em uma peneira e apertar um pouquinho na mão para tirar o restante da água e reservar.
- em uma panela coloque as 3 colheres de azeite e doure os 6 dentes de alho com a cebola.
- acrescente os tomates e refogue com 01 tablete de tempero pronto (sazon), a seguir acrescente 01 caixa de polpa de tomate (pronto) deixe ferver.
- junte o vidro pequeno de cogumelo, a latinha de milho verde, após levantar fervura junte a carne de soja e deixe apurar bem.
- coloque aos poucos 01 tablete de caldo de galinha, provando o sal para colocar o outro tablete até ter o ponto do gosto. junte ao macarrão.

Molho à Provence

Este molho complementa bem camarões, frango e filé mignon:

- uma colher (sopa) de salsinha picada
- uma colher (sopa) de cerofólio picado
- 1/2 colher (sopa) de alecrim picado
- 1/2 colher de tomilho picado
- 02 dentes de alho picado
- 100 ml de azeite EXTRA VIRGEM
- sal e pimenta do reino moída na hora

Esquente o azeite no máximo aos uns 100° C, coloque as ervas e ajuste o tempero com sal e pimenta

Obs. não torrar o alho, só uma leve dourada

Molho Agri-doce

Cybercook

- 4 colheres de sopa de água
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa tomate cozido sem pele e sem semente e amassado (pode usar purê de tomate em lata, não use massa de tomate)
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 3/4 de colher de sopa de amido de milho

Esquente a água em uma panela. Junte o açúcar, o molho de soja e o tomate. Deixe cozinhar até que o açúcar se tenha dissolvido completamente. Junte o vinagre e o amido dissolvido em 3 colheres de sopa de água. Mexa até que o molho engrosse.

Esta receita foi extraída do livro "Os Segredos Deliciosos da Cozinha Oriental", da Editora 3.

Molho ao pesto 3 versões

- Cheff de cozinha: Alice Maria Dutra

Ingredientes:

- 01 xícara de azeite de oliva
- 120 a 150 gr de folhas de manjeriço fresco
- 60 gr de pinoli (também pode ser empregado nozes ou castanha do pará)
- 02 dentes de alho descascados
- ½ xícara de parmesão ralado
- pimenta do reino a gosto

Coloque todos os ingredientes no liquidificador seguindo a sequência e bata por alguns segundos. Guarde em vidro fechado em geladeira.

Variação: molho ao pesto com gengibre e pimenta vermelha

Ingredientes:

- 03 colheres de sopa de azeite
- 01 colher de sopa de gengibre em lascas finas
- 01 pimenta dedo-de-moça inteira
- 1.1/2 colher de sopa de molho ao pesto
- 70 gr de tagliolini cozido

Aquecer o azeite de oliva com as lascas finas de gengibre e a pimenta. Acrescentar molho ao pesto. Adicione a seguir o tagliolini cozido "al dente" e sirva.

Molho de alho poró

Ingredientes:

- 03 colheres de sopa de azeite de oliva
- ½ xícara de alho poró fatiado fino
- 01 xícara de creme de leite fresco
- 01 pitada de sal
- gotas de limão
- 1/3 xícara de parmesão ralado

Aqueça o azeite junte o alho poró e refogue até amolecer. Junte o creme de leite, a pitada de sal, as gotas de limão e o queijo ralado. Adicione 70 gr de tagliolini cozido "al dente", deixe aquecer um pouco e sirva imediatamente.

Molho aos Quatro Queijos

- 1 Vidro de requeijão
- 150 gramas de parmesão ralado
- 100 gramas de queijo provole ralado
- 50 gramas de queijo Gorgonzola ralado
- 1 pacote de creme de leite pequeno
- 1/2 copo de leite
- 2 dentes de alho cortados em cubinho
- 1 cebola pequena cortada em cubinhos
- 1 colher de sobremesa de manjerição seco
- 2 colheres de sopa de azeite
- sal e pimenta branca a gosto

Numa panela aqueça o azeite e coloque o alho e a cebola, deixando-os dourar. Em seguida coloque o leite, seguido do requeijão. Misture bem até que requeijão fique numa consistência cremosa. Coloque em seguida o parmesão, o provolone e por último o gorgonzola, misturando sempre. Quando os queijos estiverem derretidos, acrescente o creme de leite, o sal e a pimenta a gosto. Por último coloque o manjerição e misture bem. Sirva com macarrão ou recheio de lasanha.

Molho aromático do Ze Caldeira

- 1 lata pequena de massa de tomate
 - 5 folhas de louro
 - 7 cravos da Índia
 - 5 pimentas grandes
 - 1 cebola grande
 - 5 dentes de alho
 - 1 garrafa menos uma xícara de vinagre
 - 3 colheres de sopa de óleo
- Bater bem no liquidificador.

Molho Blue Cheese

- 01 colher (sopa) margarina
- 01 cebola grande cortada em quatro partes
- 01 pitada açúcar
- 01 colher (sopa) farinha de trigo
- 1/2 xíc. (chá) água
- 1/2 xíc. (chá) vinagre branco
- 200 g queijo gorgonzola

Preparo

Em uma frigideira, derreta a margarina e refogue a cebola. Assim que iniciar uma fritura, junte uma pitada de açúcar e deixe que a cebola toste. Polvilhe a farinha e misture para cozinhar; adicione a água e o vinagre e mexa até obter um molho grosso. Em um liquidificador, coloque o

molho de cebola e o gorgonzola; ligue o aparelho fazendo triturar os ingredientes. Tempere com sal se necessário. Conserve em vidros fechados para temperar saladas. Se preferir um molho mais líquido, acrescente água e vinagre até a consistência desejada.

Molho branco

1 copo de leite
1 colher de sopa de Maizena
Sal a vontade
1 colher de sobremesa de manteiga
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado.

Leve o leite ao fogo, reservando um pouquinho para desmanchar a Maizena. Ao levantar fervura, junte a Maizena dissolvida e vá mexendo para engrossar sem encaroçar. Acrescente o sal, a manteiga e o queijo. Retire do fogo quando estiver no ponto.

Molho de alcachofra com anchovas

04 fundos de alcachofra
01 colher de sopa de manteiga
02 fatias de bacon bem picadas
01 colher de sopa de cebola ralada
01 dente de alho bem picado
01 xícara de café de caldo de carne
01 xícara de café de creme de leite
02 filézinhos de anchovas dessalgadas
01 colher de sopa de vinho do porto

modo de preparo:

cozinhe as alcachofras, retire todas as folhas e corte os fundos em lascas. reserve.

derreta a manteiga, e nela frite o bacon com o alho. quando estiver dourado, junte a cebola, e os filézinhos bem picados.

coloque o vinho do porto e deixe evaporar, coloque as alcachofras reservadas, o caldo de carne e deixe reduzir. no momento de servir, junte o creme de leite.

Acompanhamento de carnes : bifes. Assados e rosbife

Molho de Alcaparras para Peixe

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa), cheia de salsa bem picadinha
- 1/2 colher (café) de sal
- 1 pitada de pimenta branca
- 1/2 colher (café) de suco de limão
- 2 1/2 colheres (sopa) de alcaparras

Ponha numa caçarola e leve ao fogo em banho-maria a manteiga, a salsinha, o sal e a pimenta. Quando a manteiga começar a derreter, mexa constantemente, para que o molho fique espesso. Retire do fogo acrescente o limão e as alcaparras revolva tudo muito bem e derrame sobre o peixe que já deve estar na travessa onde será levado à mesa.

Este molho é especial para acompanhar peixe cozido ou grelhado. Com salmão ou truta grelhados acompanhados de batatas cozidas fica uma delícia caso você queira poderá acrescentar mais uma pitadinha de salsa na hora de servir.

Molho de cenoura

6 cenouras cruas
1 cebola
1 xícara de cheiro verde picado
1 folha de louro
Sal e pimenta
Orégano
3/4 de xícara de óleo
3/4 de xícara de vinagre

Bata tudo no liquidificador. Dura até 2 meses se conservado na geladeira.

Molho de creme de leite

200 g de manteiga
50 g de farinha de trigo
1 litro de creme de leite fresco
50 ml de vinho branco
1 cubo de caldo de galinha
sal e pimenta-do-reino

Derreta a manteiga em uma panela. Acrescente a farinha de trigo e misture. Abaixar o fogo e adicione o creme de leite, aos poucos, mexendo rapidamente. Junte o vinho branco e o caldo de galinha. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Cozinhe em fogo baixo até engrossar.

Molho de curry

400 ml de maionese
100 ml de creme de leite fresco
2 colheres (sopa) de curry
Misture bem todos os ingredientes.
Molho de agrião
1 maço de agrião
400 ml de maionese

sal e pimenta-do-reino
Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Molho de Ervas de Provence Cybercook

- uma colher (sopa) de salsa picada
 - uma colher (sopa) de cerofólio picado
 - 1/2 colher (sopa) de alecrim picado
 - 1/2 colher de chá de tomilho picado
 - 02 dentes de alho picado
 - 100 ml de azeite EXTRA VIRGEM
 - sal e pimenta do reino moída na hora
 - esquite o azeite no máximo aos uns 100° C, coloque as ervas e ajuste o tempero com sal e pimenta
- obs. não torrar o alho, só uma leve dourada

Molho de gruyère

100 g de cebola picada
100 g de manteiga
400 g de queijo gruyère em pedaços
200 g de queijo parmesão ralado
800 ml de caldo feito com as cascas e cabeças de camarão
sal e pimenta-do-reino
50 ml de conhaque
500 ml de creme de leite fresco

Refogue a cebola na manteiga. Junte o queijo gruyère, o queijo parmesão e o bisque de camarão. Misture e deixe ferver em fogo baixo até os queijos ficarem bem cremosos. Bata no liquidificador. Leve de volta à panela e tempere com sal e pimenta-do-reino. Adicione o conhaque e o creme de leite e cozinhe em fogo baixo até engrossar.
Acompanha peixes e frutos do mar

Molho de iogurte

1 xícara de chá de maionese
1 xícara de chá de iogurte natural
1 dente de alho machucado
2 cebolas pequenas picadinhas
Pimenta-do-reino a gosto

Misture os ingredientes acima, coloque numa tigela ou molheira e cubra. Conserve na geladeira. Sirva bem frio com salada crua (cenoura, pepino, aipo, ovos, alface).

Molho de Jabuticaba

- 500 gr de jabuticaba

- 80 gr de açúcar
- ½ litro de água
- 01 colher de café de alecrim
- 01 colher de café de tomilho
- ½ xícara de vinagre
- 02 dentes de alho
- sal e pimenta
- 100 gr de manteiga

Modo de Preparo:

- Lave as jabuticabas e retire os caroços.
- Amasse bem com um socador.
- Em uma panela, misture água, jabuticaba, ervas, pimenta e vinagre.
- Deixe ferver até reduzir ao meio.
- Coe, volte ao fogo baixo e vá colocando a manteiga em pequenas porções.
- Deixe esfriar e sirva.

Servir com patês , saladas , peixes defumados, carnes defumadas.

Molho de maracujá

400 ml de iogurte
 suco de 4 maracujás
 200 ml de maionese
 2 colheres (sopa) de dill picado
 sal e pimenta-do-reino
 azeite
 Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos o azeite).
 Regue com um fio de azeite

Molho de mostarda com dill

4 colheres (sopa) de mostarda
 1 colher (sopa) de dill picado
 1/2 colher (sopa) de açúcar
 Misture todos os ingredientes.
 Molho de azeite e limão
 4 colheres (sopa) de azeite
 1 colher (sopa) de suco de limão
 Misture todos os ingredientes.

Molho de mostarda de Dijon

200 ml de azeite
 2 colheres (sopa) de mostarda de Dijon em grãos
 100 ml de vinagre balsâmico
 1 pitada de açúcar
 sal
 Misture todos ingredientes.

Molho de mostarda

100 ml de mostarda

1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de café
100 ml de água
50 ml de azeite
30 ml de vinagre
Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Molho de Nozes para salada

- 1 xícara de chá de nozes
- 10 dentes de alho
- óleo de nozes
- sal
- pimenta
- vinagre
- azeite

Asses os dentes de alho e as nozes. Não deixar assar demais. Coloque no liquidificador e pouco a pouco acrescente os outros ingredientes, ele irá ficar grosso, é só ir acrescentando o azeite e o óleo de nozes.

Molho de pinhão com ervas

Para bifes, assados ou rosbifes

(ingredientes)

02 xícaras de chá de pinhão cozido e cortado em rodelas
05 colheres de sopa de azeite de oliva
05 dentes de alho
02 peperoncinos
01 colher de sopa de ervas secas
01 xícara de chá de ervas frescas bem picadas
01 xícara de café de vinho branco seco
sal a gosto

modo de preparo:

frite o alho no azeite

quando estiver levemente amarelado, junte as alcachofras, os peperoncinos, e as ervas secas.

acrescente o vinho e deixe reduzir à metade.

desligue o fogo. na hora de servir, acrescente as ervas frescas e o sal.

Molho de ricota diet

(400 cal / 300g de molho)

- 1/2 copo de água
- 1 colher de sopa de leite desnatado em pó
- 200 g de ricota fresca
- Sal a gosto

OPÇÕES DE SABORES

- 1) Acrescentar 1 colher de chá de azeite de oliva, 1 colher de sopa de orégano, 1 dente de alho ou 1/2 cebola. (acrescenta 50 cal)
- 2) Acrescente 2 colheres de sopa de catchup. (acrescenta 80 cal)
- 3) Acrescente 1 colher de chá de azeite e salsinha ou cebolinha a gosto. (acrescenta 50 cal)
- 4) Acrescente 2 colheres de mostarda. (acrescenta 40 cal)
- 5) 30g de azeitonas sem caroço. (azeitona preta acrescenta 90 cal, azeitona verde acrescenta 70 cal)

Obs: Você pode colocar o tempero que desejar, desde que não aumente muito as calorias. (conte as calorias).

Modo de fazer

Misturar o leite em pó com a água, levar ao liquidificador e bater, ir colocando a ricota e bater até a ricota ficar completamente dissolvida, então coloque o sabor escolhido e bata mais um pouco para misturar os ingredientes.

Esse molho é usado em saladas e massas como macarrão, ravioli, nhoque, etc...

Molho de salmon defumado

- Glenys Silvestre

Ingredientes

- 200 g de salmon defumado ou surubim defumado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de cebola ralada
- ½ litro de creme de leite
- Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Frite a cebola na manteiga tomando cuidado de não amorear. Junte o salmon defumado e fatiado e misture bem. Coloque o creme de leite. Assim que ferver, diminua bem o fogo e deixe o molho engrossar naturalmente. Coloque o sal e a pimenta.

2. Utilizar em massa ou sobre filé de peixe frito na manteiga.

Molho de funghi secchi

- 100 g de funghi picados e hidratados
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100 g de bacon picado
- 1 xícara de café de vinho branco seco
- 3 colheres de sopa de cebola ralada
- 1 xícara de água do funghi
- ½ litro de creme de leite fresco
- Sal e pimenta
- 1 tablete de caldo de carne

Modo de preparar

1. Derreta a manteiga e nela frite o bacon. Junte a cebola e deixe fritar alguns minutos. Junte o funghi e frite bem. Coloque o vinho e deixe

evaporar. Acrescente o caldo de carne e deixe reduzir. Coloque o creme de leite e deixe engrossar naturalmente em fogo baixo. Coloque o sal e a pimenta.

2. Utilizar em massa al'dente, filé mignon ou arroz.

Molho de tomates para macarrão

1 cebola
1 colher de sopa de massa de tomate
3 tomates
1 colher de sopa de gordura
1 tablete de caldo de carne

Refogue a cebola, a massa de tomate e os tomates na gordura. Junte o tablete de caldo de carne(dissolvido em 1 copo de água fervente) e deixe ferver bem. Passe tudo por uma peneira grossa. Torne a levar ao fogo até adquirir consistência.

Molho de vinho

Bata no liquidificador 2 cenouras médias picadas, 1 tomate grande, 1 ramo de salsa sem os fios, 1 dente de alho, 1/2 pimentão verde, o suco de 1 limão grande, 1 1/2 colher de chá de sal, 1/2 colher de chá de pimenta vermelha picada, 1 pitada de pimenta-do-reino, 1/4 de xícara de chá de vinho tinto, 1/4 de xícara de chá de azeite e 3/4 de xícara de chá de óleo de milho. Coloque num vidro tampado e leve à geladeira durante 5 dias. Esse molho serve para pincelar a carne enquanto assa ou como molho de acompanhamento.

Molho delícia para massas

Note e Anote

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa rasas de cebola ralada
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de queijo rock fort amassado
- Noz moscada a gosto
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo

Refogue a cebola na manteiga e no azeite. Junte o leite e deixe ferver, junte o queijo rockfort e deixe dissolver. Junte o creme de leite com a maisena dissolvida. Deixe espessar, desligue o fogo e em seguida junte a noz moscada. Corrija o sal. Coloque sobre a massa, polvilhe com parmesão e leve em forno previamente aquecido.

Molho especial para acompanhar chester ou peru

- Iaka Brandão

ingredientes:

- 03 colheres de sopa de manteiga

- 01 cebola pequena ralada
- sal e noz moscada a gosto
- 02 copos de requeijão cremoso
- ½ litro de creme de leite fresco
- 02 colheres de sopa de salsinha picadinha
- 01 lata 450 gr. gr. palmito cortado em cubinhos
- 01 cenoura média ralada em ralo grosso e escaldada
- 02 colheres sopa provolone queijo ralado.

modo de preparar

- derreter a manteiga e passar a cebola, juntar o requeijão e o creme de leite, misturar agregando em seguida os demais ingredientes.
- sirva quente sobre a carne de sua preferência.

damascos recheados com amêndoas

ingredientes

- 24 damascos
- ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- levar ao fogo (baixo) mexendo sempre. deixar secar a água fora do fogo. recheie cada damasco com uma amêndoa, em seguida passá-los em açúcar cristal.
- acompanha assados em geral

Molho holandês fácil

Cybercook

- 2 copos de vinagre
- sal
- pimenta
- noz moscada
- 150 g de manteiga ou margarina
- 4 gemas

Coloque o vinagre, o sal, a pimenta e a noz moscada numa panelinha e leve ao fogo, deixando ferver por 5 minutos. Retire a panela do fogo e junte a manteiga ou margarina. Bata bem as gemas e vá juntando ao vinagre, batendo sem parar para que o vinagre não talhe as gemas, até que o molho se torne esponjoso.

Este molho pode ser servido quente ou frio. Para servi-lo quente, depois de pegado o ponto, ponha-o em banho-maria e torne a batê-lo na hora de usar.

Sirva com carnes brancas, inclusive peixes, ou legumes.

Molho para massa Tomate Basílico

Cybercook

- 1,5 kgs de tomates maduros
- 3 a 4 cabeças de alho fatiadinho
- 4 a 5 colheres de sopa de azeite extra virgem
- duas mãos de folhas de manjerição
- pimenta malagueta a gosto

Prepare de antemão seu nariz pois o aroma desse molho é especial, e certamente vai inundar a sua casa. Vamos lá: Antes de começar tire os

caroços espremendo os tomates numa tijela, depois de bem lavá-los, e reserve, como caldo. Fatie os alhos bem finos. Desfolhe, sem destruir as folhas do manjeriço e lave-as bem. Coloque numa panela meio alta e meio larga de teflon o azeite para ferver, para logo em seguida colocar o alho fatiado. Deixe até quase dourar. Neste ponto coloque o tomate picadinho, mexa, e através de uma peneira, coe os caroços/sementes dos tomates. Deixe ferver, mexendo de vez em quando para dissolver/cozinhar o tomate e evaporar o excesso de líquido. Ao se formar um conteúdo semi-cremoso desligue o fogo e coloque em seguida as folhas de manjeriço e a pimenta malagueta a gosto. Mexa, misture com uma boa massa (espaguete, linguine etc, se quiser salpique na massa um pouco de azeite extra virgem), abra um bom vinho tinto e bom apetite, pois este molho é por demais aromático.

MOLHO PARA SALADAS, LEGUMES, CAMARÃO E FRUTOS DO MAR

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de MISSÔ
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 7 colheres de sopa de SAQUÊ DAITI MIRIM ou vinho branco suave
- Vinagre de arroz KENKO a gosto ou gotas de limão
- 1 1/2 colher de gergelim torrado (opcional)

Modo de Preparo

Misture bem o MISSÔ com o açúcar, o SAQUÊ DAITI MIRIM, o limão e/ou vinagre. Coloque sobre as saladas (de folhas, legumes, cogumelos KENKO, frutos do mar e Kani-Kama). Salpique o gergelim torrado.

Molho Rôti de Vitela

Cybercook

- 3 kg de ossos e aparas de vitela
- 10 litros de água
- 250 g de cenoura em pedaços (com a casca)
- 250 g de salsão em pedaços
- 250 g de alho-poró em pedaços
- 500 g de cebola em pedaços (com a casca)
- 100 g de alho em pedaços (com a casca)
- 1 litro e 1/2 de vinho tinto
- 25 ml de molho inglês
- 25 ml de molho shoyu
- 50 g de ervas da Provence
- 25 g de louro
- 50 g de alecrim
- 4 cubos de caldo de carne

Coloque os ossos e as aparas de vitela em uma assadeira e leve ao forno quente (220°C), pré aquecido, até torrar. Solte a gordura do fundo da assadeira com um pouco de água quente.

Junte em uma panela grande a água com gordura, os 10 litros de água, a cenoura, o salsão, o alho-poró, a cebola e o alho. Deixe ferver em fogo baixo por 2 horas.

Acrescente o vinho tinto, o molho inglês, o molho de shoyu, as ervas da Provence, o louro, o alecrim e o caldo de carne. Cozinhe em fogo baixo por mais 4 horas, até os ingredientes estarem quase dissolvidos e o molho bem escuro.

Coe em uma peneira bem fina e coloque em potes previamente escaldados em água fervente e secos com um pano limpo.

Guarde no freezer e consuma em até 2 meses.

Molho Rôti

Cybercook

Para fazer o molho rôti, coloque na mesma frigideira em que fritou os steaks:

- 1 cebola média ralada
- 1 dente grande de alho amassado
- 1 folha de louro
- 1 colher de chá de tomilho
- ½ xícara de salsão bem picado.

Leve ao fogo mexendo com uma colher de pau, junte as aparas da carne, doure e acrescente 200 ml de vinho tinto.

Mexa para soltar da frigideira, reduza, acrescente 500 ml de água, sal e pimenta a gosto.

Reduza novamente, coe e utilize.

Molho tártaro

1 vidro(pequeno) de maionese

1 cebola

Cebolinha verde, pimentão, pickles, vinagre e sal

Corte a cebola, a cebolinha verde, o pimentão e os pickles bem miudinhos. Junte tudo à maionese, ao vinagre e ao sal necessários.

Molho tártaro

100 g de cenoura em conserva picada

100 g de pepino em conserva picado

100 g de alcaparras picadas

400 g de maionese

50 g de salsinha picada

Misture a cenoura, o pepino e a alcaparra com a maionese. Junte a salsinha picada. Guarde na geladeira por até 10 dias.

Molhos básico para massa

- Glenys Silvestre

Molho básico

Ingredientes

- 2 kg de tomates maduros passados no liquidificador
- 1 copo de azeite de oliva
- 100 g. de bacon cortados em pedacinhos
- 10 dentes de alho picados
- 20 folhas de manjeriço
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar

1. Coloque numa panela o azeite e nele o bacon.
2. Quando estiver crocante, junte o alho e deixe fritar um pouco.
3. Junte os tomates e deixe cozinhar 45 minutos.
4. No último momento junte o manjeriço e deixe 5 minutos.

Molho de polpetini

Faça pequeninas almôndegas, frite-as e cozinhe no molho básico por 20 minutos.

Molho do sul da Itália

Ingredientes

- 2 berinjelas pequenas
- 2 abobrinhas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 100 g de azeitona preta sem caroço
- 1 copo de azeite de oliva
- 5 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de cebola bem picada
- 1 filezinho de anchova dessalgada (opcional)
- 1 colher de café de peperoncino (pimenta calabresa seca)

Modo de preparar

1. Corte as berinjelas em cubos médios, as abobrinhas em rodela e os pimentões em dadinhos.
2. Coloque o azeite numa panela, e frite os pimentões. Junte as berinjelas e deixe fritar mais um pouco. Junte o alho, a cebola e por fim as fatias de abobrinha.
3. Junte a esse refogado 2 ou 3 conchas de molho básico.
4. Coloque as azeitonas, o filé de anchova, o peperoncino e deixe cozinhar 15 minutos apenas para que os vegetais não se desfaçam. Sirva sobre massa al dente ou sobre fatias de pão italiano.

Molhos básico - "Chefe de cozinha": Glenys Silvestre

molho básico

ingredientes

- 2 kg de tomates maduros passados no liquidificador
- 1 copo de azeite de oliva
- 100 g. de bacon cortados em pedacinhos
- 10 dentes de alho picados
- 20 folhas de manjeriço
- sal e pimenta a gosto

modo de preparar

- coloque numa panela o azeite e nele o bacon.
- quando estiver crocante, junte o alho e deixe fritar um pouco.
- junte os tomates e deixe cozinhar 45 minutos.
- no último momento junte o manjericão e deixe 5 minutos.
- molho de polpetini
- faça pequeninas almôndegas, frite-as e cozinhe no molho básico por 20 minutos.

MOLHO DE BERINJELA

- molho do sul da itália

ingredientes

- 2 berinjelas pequenas
- 2 abobrinhas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 100 g de azeitona preta sem caroço
- 1 copo de azeite de oliva
- 5 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de cebola bem picada
- 1 filezinho de anchova dessalgada (opcional)
- 1 colher de café de peperoncino (pimenta calabresa seca)

modo de fazer

- corte as berinjelas em cubos médios, as abobrinhas em rodela e os pimentões em dadinhos.
- coloque o azeite numa panela, e frite os pimentões. junte as berinjelas e deixe fritar mais um pouco. junte o alho, a cebola e por fim as fatias de abobrinha.
- junte a esse refogado 2 ou 3 conchas de molho básico.
- coloque as azeitonas, o filé de anchova, o peperoncino e deixe cozinhar 15 minutos apenas para que os vegetais não se desfaçam. sirva sobre massa al dente ou sobre fatias de pão italiano.

Molhos frios vários

- Glenys Silvestre

Ingredientes

- 250 g. de mussarela de búfala
- 250 g. de tomate-cereja
- 1 xícara de folhas de manjericão
- 4 dentes de alho grandes, inteiros
- 1 xícara de chá de azeite
- 1 colher de chá de orégano
- Sal e pimenta do reino

Modo de preparar

1. Misture os ingredientes reservando metade do manjericão.
2. Deixe descansar por 3 horas
3. Quando for utilizar, retire os dentes de alho, e junte o restante do manjericão.
4. Utilizar em massa quente ou fria

Molho pesto

Ingredientes

- 2 xícara de folhas de manjericão bem apertadas na xícara
- 1 colher de sopa de manteiga em temperatura ambiente

- 6 dentes de alho bem picados
- ½ xícara de chá de nozes picadas
- 1 xícara de chá não muito cheia de azeite de oliva
- 3 colheres de sopa de queijo pecorino
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão (na falta do pecorino, utilizar 6 colheres de parmesão)

Modo de preparar

1. Amasse o manjerição com a manteiga. Vá juntando os ingredientes um a um amassando sempre.
2. Deve ficar uma pasta densa e homogênea
3. Prove o sal (os queijos já são salgados) e retifique se necessário.
4. Utilizar em massa bem quente, em filé mignon ou filé de peixe.

Molho requintado para saladas

Ingredientes

- 2 copinhos de yogurte natural integral ou desnatado
- 1 xícara de ervas frescas variadas
- 1 xícara de salsa e cebolinha
- 1 colher de café de orégano
- 1 colher de chá de mel
- 1 colher de chá de mostarda
- Algumas gotas de tabasco
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 4 colheres de azeite
- 10 bagos de uva-itália sem sementes
- Sal a gosto

Modo de preparar

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador
2. Este molho pode ser guardado em geladeira por até 10 dias
3. Utilizar em saladas de folhas frescas, filé de frango e de peixe frios.

Moqueca de palmito

- Cantora: Baby do Brasil

ingredientes:

- 06 tomates
- 03 cebolas médias
- 02 dentes de alho
- 01 maço de coentro
- ½ litro de leite de coco
- azeite de dendê
- 01 vidro grande de palmito
- 01 pimentão
- sal a gosto
- farinha de mandioca fina
- arroz branco para acompanhar

modo de preparo:

- cortar a cebola, o tomate e o pimentão em rodela e socar o alho e colocar um pouco de óleo na panela.
- coloque o alho, quando começar a dourar, jogar a cebola.
- quando a cebola começar a cozinhar, jogar tomate.
- colocar um pouco de água para o molho, quando o molho começar a pegar cor, jogar o pimentão formando assim, um molho tipo cachorro quente.

- em seguida um copo de leite de coco e os palmitos cuidadosamente na panela.
- quando começar a ferver, jogar uma colher de sopa de dendê e em seguida coentro.
- mais um copo de leite de coco, tampar a panela, deixar cozinhar o palmito e está pronto.
- comer com arroz branco e farofa branca ou farofa de dendê.

Moranga ao Forno com Frango (Saco Cheio) Cybercook

- 1 moranga (de 3 a 4 quilos)
- 1 e 1/2 Kg de peito de frango (cortado em tiras)
- 2 cebolas em rodela finas
- 2 dentes de alho picado
- suco de 1 limão Grande
- 1 lata de Creme de Leite
- 1 sachê ou caixa de requeijão culinário (uns 200 g)
- 2 Colheres de Sopa de Manteiga
- 2 xícaras de chá de cheiro verde picado
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Papel alumínio

Lave bem a Moranga e faça uma tampa, retirando em volta do talo no diâmetro de um prato de sobremesa. Retire-a com cuidado e reserve. Retire do interior da moranga as sementes, com uma colher de sopa. Cuidado para não atravessar, reserve. Em uma panela frite na manteiga até dourar o peito de frango em tiras, acrescente o alho e depois, a cebola, deixe refogar até murchar a cebola, coloque o catupiry e o creme de leite, sempre mexendo devagar. Coloque o suco de limão, salgue a gosto, sempre depois do limão, apague o fogo e misture o cheiro verde e a pimenta do reino. Coloque todo esse recheio, lentamente, com uma concha dentro da moranga, feche com a própria tampa da moranga, envolva no papel alumínio, e ponha em uma assadeira no forno em temperatura alta por 1 hora. Retire do forno, tire o papel alumínio, pincele óleo sobre toda a casca da moranga, e asse por 40 minutos. Vai ficar tostadinha por fora. Servir com arroz à Grega e purê de batatas.

Moranga assada e recheada

- Kélsia Abreu Grilli - fone: 469 16 30
- 1 moranga japonesa tamanho médio pré-cozida em água e salsa, inteira com a casca e tudo.
- Limpe, tirando os nódulos e as sementes e reserve a tampa.

Recheio

- 1 xícara de milho
- 1 xícara de cogumelo picado

- 1 xícara de ervilha
- 2 xícaras de glútem picado
- 200 g de requeijão
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- Sal a gosto
- Azeite para regar
- Orégano
- Cheiro verde

Modo de preparar:

- Refogue a cebola, o alho e acrescente os cogumelos, ervilhas e o glútem.
- Tempere com o sal, orégano, cheiro verde e regue com azeite.
- Retire do fogo o refogado e acrescente os 200g de requeijão.
- Pegue a moranga pré-cozida, já limpa, recheie, tampe e leve ao forno.
- Obs: ponha um pouco de água na forma para não ressecar, e um pouquinho de manteiga.
- Para saber se está assada, espete um garfo na moranga: se estiver molinha, está pronta para servir. Acompanhe com arroz.

Moranga do Imperador da Itaci

- 1 moranga madura
- 1 cl de chá de sal, 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- pimenta fresca a gosto
- 3 cl de sp de margarina
- 2 xíc de chá de camarões limpos, cozidos e picados
- 2 colh de sp de maisena
- 2 colh de sp de farinha de trigo 1 xíc de leite
- 3 gemas
- 1/3 de xíc. de vinho branco
- 1 ½ cl de chá de fermento em pó
- 1 xíc. de queijo prato picadinho
- 3 claras em neve

Corte um círculo na parte superior da moranga e retire as sementes e parte do miolo. Frite os temperos na margarina. Adicione a maisena e a farinha de trigo peneiradas, juntando aos poucos o leite. Deixe esfriar. Junte as gemas, o fermento desmanchado no vinho, as claras e o queijo. Encha a moranga e leve ao forno regular até o recheio ficar dourado e firme. Sirva imediatamente acompanhado de arroz.

Morango Cremoso

- Bar-Man: Bertone

Ingredientes:

- 01 dose de meia de licor de amêndoas
- ¾ de tequila
- 06 morangos frescos
- 02 bolas de sorvete de baunilha

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata.
- Está pronto para servir.

Para Decoração:

- calda de chocolate
- chantilly
- morango

Morangos

1 coco ralado (pela parte de trás)
1 lata de leite condensado
100 g de amêndoas descascadas e moídas
5 folhas de gelatina vermelha
Açúcar vésper branco

Misture tudo e leve ao fogo até soltar da panela. Despeje em prato untado, forme morangos, passe na gelatina e logo em seguida no açúcar vésper. Prenda 1 cravo no meio e faça 2 folhinhas com glacê verde.

Moranguinho

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina rasa
- 1 pacote de coco ralado 100 gr.
- 4 colheres (sopa) de gelatina de morango dissolva em 2 colheres (sopa) de água quente.

Modo de preparar

Leve ao fogo todos os ingredientes em uma panela grossa e mexendo sempre até desgrudar da panela. Unte um prato com margarina e deixe esfriar.

Para modelar

Ingredientes:

Açúcar cristal, corante vermelho e pasta para forrar bolo na cor verde.

Moranguinhos:

- Ingredientes:
- 1 prato, fundo, cheio de côco ralado
- 1 prato cheio de açúcar
- 5 ovos
- 5 folhas de gelatina vermelha
- Açúcar cristal

- Modo de Preparo:

Pique bem a gelatina, põe 1/2 xícara de água fervendo, dissolva muito bem. Quando estiver frio jogue o côco e o açúcar sempre mexendo. Coloque os ovos inteiro 1 por 1 e mexa. Leve ao fogo e mexa com uma colher de pau. Está pronto quando soltar da panela.

Pode-se fazer a noite e enrolar de manhã. Molhe as mãos. Passe no açúcar cristal.

Mosaico de gelatina

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite(sem o soro)
- 1 lata de leite de vaca
- 1 1/2 xícara de água
- 6 folhas de gelatina branca
- 5 caixas de gelatina de sabores diferentes

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite de vaca e a gelatina dissolvida na água. Para melhor dissolver a gelatina branca, corte-a em pedacinhos e jogue na água fervendo. Deixe esfriar bastante para juntar aos leites batidos no liquidificador. Depois de misturar bastante, coloque em uma terrina grande e leve à geladeira. Mexa sempre esta mistura para não permitir que a gelatina fique no fundo da terrina. Dissolva, separadamente, cada gelatina de sabores diferentes, seguindo a instrução das embalagens. Depois que estas gelatinas tomarem corpo na geladeira, corte em pequenos pedaços e junte a outra mistura, também incorporada. Passe óleo numa forma recortada e leve à geladeira por 24 horas. Mergulhe a forma em água quente para retirar a gelatina depois de pronta.

Moussaká

- Cheff de cozinha: Jose Ferreira Lima - (Zezinho)

ingredientes:

- 4 a 5 beringelas médias
- ½ kg de batata (cortada de comprido e frita)
- ½ kg carne moída de primeira
- 2 a 3 tomates maduros picados
- 01 xícara de chá de azeite
- 02 cebolas médias picadas
- 01 folha de louro
- 01 pitada de noz-moscada moída
- cravo
- casca de uma laranja
- 01 pedaço de canela em pau

ingredientes para o creme bechamel:

- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- 02 xícaras de chá de leite quente
- 01 xícara de chá de manteiga
- 02 ovos batidos
- 02 tabletes de caldo de galinha
- 01 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- sal
- pimenta do reino
- noz moscada moída

modo de preparo:

- preparação da beringela: lavá-las, cortá-las em fatias de comprido, e deixar 1 hora em água e sal (para sair o sabor amargo) em seguida, enxugar, enfarinhar e fritar em azeite quente até dourar. reservar.

preparação da carne moída: esquentar o azeite na panela, dourar a cebola, colocar a carne moída e mexer por 10 minutos. adicione os tomates picados, alho, sal, louro, pimenta do reino, cravo, canela em pau, e a casca de laranja. deixe cozinhar por 30 minutos e retirar no final a canela e a casca de laranja. reservar.

preparação do creme bechamel: em fogo baixo, derreta a manteiga, em seguida coloque a farinha de trigo e mexa até dissolver. adicione o leite quente e mexa sem parar até que fique no ponto de pasta. adicione os ovos batidos com sal, pimenta do reino, noz moscada, caldo de galinha e continue mexendo até ficar num ponto mais consistente. no final adicione o queijo ralado e desligue o fogo. reservar.

montagem do moussaká:

- unte uma assadeira com manteiga e monte nesta ordem: uma camada de beringela, uma de batata frita, uma de carne, uma de beringela, uma de batata, queijo ralado, cobre-se com creme bechamel e queijo ralado por cima.
- gratinar no forno.
- servir com arroz a grega.

rendimento: 5 a 6 pessoas.

Mousse Bombom diet

- 1 xícara de chá de leite em pó desnatado
- 1 lata de creme de leite light
- 1 xícara de chá de achocolatado diet ou cacau em pó
- 1 xícara de chá de água
- 1 sachê de gelatina branca sem sabor
- 250 g de geléia de damasco diet
- 3 claras em ponto de neve firme
- adoçante, se necessário

Hidrate a gelatina na água e leve ao banho-maria ou ao microondas por 30 segundos para dissolver. Bata no liquidificador, todos os ingredientes, por 5 minutos, exceto a geléia e as claras. Misture delicadamente a geléia ao conteúdo no liquidificador e, posteriormente, às claras em neve, apenas revolvendo, sem bater. Leve à geladeira até que firme. Sirva gelado. Atenção: Só use adoçante se tiver utilizado o cacau em pó. No caso de utilizar o achocolatado, não haverá necessidade.

Dica: Você pode fazer sua geléia: deixe de molho 150 g de damascos secos, por umas 2 horas. Leve-os ao fogo com uma xícara de água e adoçante de forno e fogão, deixe cozinhar até que amoleçam bem e passe no processador, ligando umas duas ou três vezes (não deixe que moam demais). Não ficará no ponto ideal para comer com pão ou biscoito, pois não tem a pectina necessária, mas para fazer o mousse, ficará ótima e mais barata.

Mousse Bombom

- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 350 g de chocolate meio amargo (1 tablete e meio)
- 3 claras em ponto de neve firme
- 250 g de geléia de damasco
- açúcar, se achar necessário

Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria ou no microondas. Misture-o ao creme de leite com soro. Misture a geléia ao creme sem soro. Junte as duas preparações, e, posteriormente, misture-as delicadamente às claras em neve. Leve ao freezer por meia hora e à geladeira até que firme. sirva gelado.

Dica: Você pode fazer sua própria geléia, deixando de molho damascos secos por duas horas e, depois, levando-os ao fogo com açúcar e água, deixando-os cozinharem até que amoleçam bem. Coloque no processador e ligue por duas ou três vezes, o suficiente apenas para que fiquem picados e não desapareçam.

Mousse Chocolate

Ingredientes

- 1 tablete de chocolate meio amargo (200g)
- 1 lata de creme de leite gelado (sem soro)
- 3 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

Derreta o chocolate em banho-maria, tire do fogo e junte com o creme de leite .

Reserve. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar, continue batendo até que

esteja bem firme. Com uma espátula ou colher de pau, misture levemente todos

os ingredientes. Despeje em um pirex ou taças individuais e leve à geladeira.

Mousse da Helcy

- 3 latas de creme de leite com soro
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote pequeno de chocolate em pó.

Misturar bem todos os ingredientes para que não fique encaroçado. A consistência deve ser bem cremosa. Levar para gelar.

Mousse de abacate com alho poró e molho cocktail de kanikama

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre
- ingredientes:
- 700 gr de abacate processado ou peneirado

- 01 xícara de chá de creme de leite fresco
- 02 pacotes de gelatina em pó sem sabor
- suco de 2 limões
- sal e pimenta
- 01 xícara de café de cebolinha bem picada
- 750 gr de alho-poró (somente a parte branca)
- 02 colheres de sopa de manteiga
- 01 colher de sopa de pimenta doce

maneira de preparar:

- coloque a gelatina de molho no creme de leite frio por 3 minutos.
- enquanto isso, frite o alho-poró na manteiga sem dourar, apenas para murchar. reserve. junte a pimenta-doce.
- misture o abacate com o limão, tempere a gosto com sal e pimenta e junte o creme de leite misturado à gelatina.
- por último, coloque a cebolinha muitíssimo picada, unte uma forma em anel com azeite de oliva.
- coloque uma camada de creme de abacate, uma de alho-poró sucessivamente.
- cubra com papel filme e leve à geladeira por no mínimo 6 horas.
- na hora de servir, desenforme e coloque no orifício o kanikama.

ingredientes do molho:

- 02 pacotes ou 400 gr de kanikama
- 250 gr de maionese de preferência feita em casa
- 01 xícara de café de creme de leite
- 02 colheres de catchup
- 02 colheres de mostarda
- 03 colheres de cebola processada
- 03 colheres de conhaque

maneira de preparar:

- corte os toletes de kanikama em pedaços de 01 cm. reserve. misture os demais ingredientes batendo com um batedor de arame ou 2 garfos. junte o kanikama e acompanhe a moesse de abacate.

obs: esta receita é suficiente para 08 pessoas.

Mousse de Acerola (sobremesa tropical)

- 1 pacote de polpa de acerola congelada
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Procedimento

Coloque os ingredientes num liquidificador e bata-os bem. Coloque numa forma de pudim e cubra com filme plástico, deixando na geladeira por 3 horas, ou até ficar firme. Sirva em seguida.

Obs : faça com outras polpas de frutas, fica excelente.

MOUSSE DE ABACAXI DA FRANÇOISE

Ingredientes:

- 1 abacaxi picado
- 2 cx de gelatina de abacaxi

10 colh. de açúcar
1 lata de creme de leite

ferver o abacaxi em 1/2 l. de água com açúcar, acrescentar a gelatina e colocar num pirex; jogar o creme de leite por cima e colocar na geladeira.

PS. Vamos tentar fazer com gelatina e creme de leite diet, depois te contamos se deu certo!
Boa sorte!

Mousse de aipo

- Culinarista: Fernando Camargo

ingredientes

- ½ aipo cortado fino
- 150 g. de ricota
- 1 vidro pequeno de maionese
- 1 pacote de gelatina de limão
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 1 copo de água fervente
- 1 cebola média
- 10 azeitonas sem caroço
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de molho inglês
- cheiro verde
- sal à gosto

modo de preparar

bater a maionese e as gelatinas já dissolvida, acrescente as azeitonas, cheiro verde, cebola e os demais temperos e por último a ricota e o aipo. coloca em uma forma untada com azeite e leve para gelar.

Mousse de ameixas

- 1 xícara de chá de ameixas secas
- 2 claras em neve
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de cointreau
- 1/2 xícara de chá de creme de leite fresco

Ferva as ameixas com um pouco de água, até ficarem macias. Deixe esfriar e retire o caroço. Liquidifique as ameixas. Bata as claras em neve acrescentando aos poucos o açúcar. Misture as claras com as ameixas lentamente e junte o Cointreau.

Na batedeira, bata o creme de leite até formar picos moles. Misture bem com as ameixas, despeje em taças e leve à geladeira até endurecer.

Variação: Pode usar as ameixas sem caroço que são muito mais caras. Pode substituir as ameixas por mangas.

É delicioso...

Mousse de ameixas

200 g de ameixa
1 lata de leite condensado
2 xícaras de leite de vaca
2 colheres de sopa de manteiga
3 folhas de gelatina branca
2 colheres de sopa de chocolate em pó
2 gemas
2 claras em neve

Dissolva a gelatina com água morna. Bata no liquidificador todos os ingredientes, com exceção das claras. Em seguida, misture as claras em neve. Leve ao congelador até adquirir consistência. Conserve na geladeira.

Mousse de cacau

Bata as gemas com o açúcar até dobrarem de volume e formarem um creme esbranquiçado. Peneire sobre esse creme o Cacau em Pó Garoto e acrescente o Grand Marnier, misturando com uma colher de pau. Dilua a gelatina em 1 colher (sopa) de água e aqueça em banho-maria para dissolver bem. Misture-a ao creme de gemas e cacau. Bata o creme de leite em ponto de chantilly e misture também ao creme. Por último, junte as claras em ponto de neve, misturado-as delicadamente.

Despeje a mousse em taças individuais e deixe na geladeira por 12 horas. Sirva acompanhada de fios de ovos ou com um pouco de creme chantilly.

O que eu preciso ter-

6 ovos (claras e gemas separadas), 8 colheres (sopa) de açúcar, 1 xícara (chá) de Cacau em Pó Garoto, 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor, 300 ml de creme de leite fresco, 2 colheres (chá) de licor Grand-Marnier, fios de ovos ou chantilly para acompanhar

DICA: ·Você também pode juntar à mousse 5 colheres (sopa) de amêndoas torradas e picadas ou então 50g de Cobertura de Chocolate Garoto. O crocante das amêndoas ou do chocolate cria um contraste super gostoso com a textura leve da mousse...

Mousse de camarão com queijo

- Palmira Onofre
- 250 g de camarão limpo
- 200 g de queijo prato ralado
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa rasa de manteiga
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsinha
- ½ xícara de chá de cebola picadinha
- 3 claras batidas em neve bem firme
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 2 xícaras de chá de água fria

- Sal e pimenta do reino (a gosto)

Modo de preparo

Dissolver a gelatina em 2 xícaras de chá de água fria.

Refogue o camarão com a cebola e a manteiga. Retire do fogo, acrescente o creme de leite com soro, acrescente os queijos, a salsinha, a mostarda, a pimenta e a gelatina já dissolvida. E por último as claras em neve, mexendo levemente. Coloque em uma assadeira untada com óleo e leve a geladeira por 3 horas. Decore com alface.

MOUSSE DE CARANGUEJO

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de caranguejo;
- 1 e 1/2 xícara (chá) maionese;
- 1 colher (sopa) de mostarda;
- 1 colher (sopa) de suco de limão;
- 1 colher (chá) de açúcar;
- sal a gosto;
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor;
- 2 colheres (sopa) de água;
- 2 claras.

MODO DE FAZER:

Coloque os ingredientes no liquidificador com exceção da gelatina da água das claras e do açúcar. Bata até obter uma mistura homogênea e reserve. Amoleça a gelatina na água por alguns minutos e leve ao fogo bem baixinho (ou em banho-maria) mexendo sempre até dissolver. Junte ao creme de caranguejo batido a gelatina dissolvida misturando bem. Bata as claras em neve firme e acrescente também ao creme de carangueijo misturando delicadamente. Coloque em uma forma para mousse ou em várias forminhas molhadas com um pouco de água. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas até que estejam firmes. Desenforme sobre ninhos de alface e sirva com torradinhas.

Mousse de Cereja

Ingredientes:

- 01 vidro de cereja com a calda
- 01 copo de requeijão
- 02 caixinhas de creme de leite
- 02 claras
- ½ xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de água
- 03 colheres de sobremesa de gelatina em pó sem sabor

Mousse de cereja

Modo de Preparo:

- Bata as cerejas com a calda e o requeijão no liquidificador.
- Reserve.
- Bata as claras em neve, adicione o açúcar e bata mais um pouco.
- Acrescente o creme de leite e mexa sem bater.

- Polvilhe a gelatina na água, dissolva em banho-maria e bata no liquidificador com as cerejas e o requeijão.
- Acrescente essa mistura na anterior e leve para gelar.

Mousse de chocolate

- Apresentadora: Adriana de Castro

Ingredientes:

- 04 colheres de sopa de açúcar
- 04 gemas
- 01 lata de creme de leite
- 1.1/2 de chocolate meio amargo
- 04 claras em neve

Modo de preparo:

- Bater o açúcar com as gemas.
- Acrescentar o creme de leite em seguida o chocolate e por último as claras em neve.

Mousse de Chocolate Amargo

Serve: 8 pessoas

Calorias: 145 por porção

Tempo Total de preparo

10 minutos para preparar

1 minuto no microondas

Ingredientes

120g de chocolate meio amargo

4 colheres de chá de margarina

2 colheres de chá de café solúvel dissolvido em 1 colher de sopa de água

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de chá de raspa de laranja

4 ovos separados

3 a 4 gotas de limão

3 colheres de sopa mais uma colher de chá de açúcar

Modo de fazer

Em um refratário, coloque o chocolate e a margarina para derreter por 1 minuto na potência máxima. Acrescente o café, a baunilha e a raspa de laranja. Mexa até obter um creme espesso.

Deixe esfriar. Em seguida adicione as gemas uma de cada vez e duas colheres de chá de açúcar, mexendo sempre

Bata as claras em neve, coloque o limão e vá adicionando aos poucos o restante do açúcar

Misture o creme, coloque em taças ou em forma de mousse ou pudim e leve para congelar

Como congelar

Congele na própria forma.

Como descongelar

Descongele na geladeira.

Mousse de chocolate ao leite

- 4 claras
- 3 colh (sopa) de açúcar
- 1 pacote de gelatina incolor em pó (12 gr)
- 1/2 xícara (cha) de água fria
- 1/2 xícara (cha) de água quente
- 1 lata de creme de leite
- 500 gr. de chocolate cobertura ao leite

Derreta o chocolate em banho maria e reserve. Bata as claras em neve e adicione o açúcar. Hidrate a gelatina na água fria e depois acrescente a água quente para dissolvê-la. Com a batedeira na velocidade mínima, acrescente na mistura de claras e açúcar a gelatina dissolvida, o creme de leite e o chocolate derretido. Despeje em uma saladeira ou taças individuais.

Mousse de chocolate branco ao molho de menta

- Culinarista: Cecília Bijú

ingredientes:

- 06 folhas de gelatina incolor
- ½ xícara de chá de água
- 300 gr de chocolate branco derretido
- 06 gemas peneiradas
- 06 claras em neve
- 06 colheres de sopa de açúcar
- 01 lata de creme de leite com soro

modo de preparo:

- pique as folhas de gelatina e cubra com água, deixe hidratar por 3 minutos, escorra a água e só então derreta com a ½ xícara de água. junte ao chocolate derretido com o creme de leite, e reserve. bata na batedeira as gemas, com o açúcar até ficar esbranquiçado, misture ao chocolate.
- bata as claras em neve e misture ao creme de chocolate. unte uma forma de anel com óleo de milho e coloque a massa, leve à geladeira por 6 horas. desenforme.

molho de menta:

- 200 gr de chocolate
- ½ amargo derretido
- ½ xícara de chá de leite
- 01 colher de sopa de manteiga
- 01 cálice de licor de menta

modo de preparo:

- derreta o chocolate com manteiga e o leite, junte o licor, disponha em molheira e sirva quente ao lado da mousse gelada.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E PRETO

- 1 barra de 200 gramas de chocolate escuro
- 1 barra de 200 gramas de chocolate branco
- 250 gramas de creme de leite
- 100 gramas de açúcar

6 ovos
4 colheres de sopa de água
Molho de pistache
250 gramas de creme de leite
75 gramas de pistache moído

Colocar o açúcar numa panela com água e ferver durante alguns minutos. Retirar do fogo e acrescentar as gemas batidas, mexendo sem parar até incorporar bem. Voltar ao fogo por alguns minutos para engrossar, mexendo sempre. Retirar. Derreter em banho-maria o chocolate escuro e o branco em panelas separadas. Retirar do fogo e misturar em cada um deles a metade do creme de leite e das gemas, amalgamando bem. Bater as claras em neve firme e juntar 4 colheres de açúcar. Dividir este merengue em duas partes e misturar aos dois chocolates, delicadamente. Forrar um pirex ou fôrma para bolo inglês com filme plástico para alimentos e colocar a musse de chocolate escuro no fundo e a musse de chocolate branco por cima. Levar ao refrigerador por pelo menos 6 horas. Desenformar com cuidado sobre um prato de vidro e retirar o filme plástico. Servir em fatias, acompanhado de molho de pistache.

Molho de pistache

Misturar o creme de leite com pistache moído e servir com a musse.

Mousse de chocolate com biscoito de maizena

Bombom

Ingredientes

- 01 lata de creme de leite
- 02 colheres de sopa rasa de manteiga
- 02 ovos
- 01 lata de chocolate em pó
- 02 copos de leite
- 01 pacote de embalagem maizena

Modo de preparar

Coloque a lata de creme de leite sem soro, as 2 colheres de sopa rasa de manteiga. Coloque os 2 ovos inteiros com a clara e a gema, em seguida os biscoitos aos poucos (todo o pacote). Bata tudo liquidificador, acrescente o chocolate em pó, também aos poucos (a gosto). Acrescentar o leite até ficar cremoso, coloque numa vasilha e em seguida leve à geladeira.

Mousse de chocolate da Gisa

3 colh de sp de choc. Em pó
1 lata de leite condensado
3 gemas passadas na peneira
 $\frac{3}{4}$ de lt de leite
1 cl de manteiga

Por na panela e levar ao fogo, mexendo até quase o ponto de brigadeiro.

Deixe esfriar. Bata 3 claras

em neve. Misture ao creme anterior as claras, $\frac{1}{2}$ cálice de rum e 1 lata de creme de leite, mais 200 g de chocolate meio amargo ralado.

Mousse de chocolate da Maudes

2 latas de creme de leite, geladas, 1 com soro e a outra sem o soro
14 colheres de Nescau. Misturar tudo Levar à geladeira

Mousse de Chocolate e Amêndoas

Coloque 300 ml de creme de leite numa tigela funda, acrescente a gelatina em pó e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao fogo bem baixo e misture continuamente, até dissolver por completo, e em seguida despeje-a no copo do liquidificador. Junte o chocolate picado, o leite, 3 colheres (sopa) de açúcar e bata na velocidade alta até formar um creme homogêneo. Despeje em taças altas e leve à geladeira por 3 horas, para adquirir consistência de mousse. Bata o restante do creme de leite e do açúcar em ponto de chantilly e coloque num saco de confeitar. Decore cada taça com um pouco de chantilly, polvilhando em seguida com lascas de amêndoas torradas.

Rendimento: 4 a 6 porções

O que eu preciso ter-

½ litro de creme de leite fresco, 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor, 250g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, 1 xícara (chá) de leite frio, 2 colheres (café) de essência de amêndoas, 4 colheres (sopa) de açúcar, ¼ xícara (chá) de amêndoas em lascas, torradas.

Mousse de Chocolate para Pessach

Cybercook

- 200 gr de chocolate meio amargo para Pessach
- 7 ovos
- 1 xícara de açúcar
- açúcar vanile (opcional)

Derrete o chocolate em banho maria e reserve. Bata as claras em neve e reserve. Separadamente bata as gemas com açúcar até ficar fofo. Junte o chocolate derretido, misture, adicione as claras em neve misturando delicadamente. Coloque num pirex e cubra com chocolate ralado. Sirva gelado.

Mousse de chocolate

- 4 gemas
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 tablete(200 g) de chocolate meio amargo picado
- 4 claras em neve

Batas as gemas com 4 colheres de sopa de açúcar até dobrarem de volume e ficarem esbranquiçadas. À parte, aqueça o creme de leite em banho-maria. Junte o chocolate e misture até obter uma mistura lisa e cremosa. Junte o chocolate derretido às gemas batidas, bata por mais alguns minutos e misture delicadamente as claras em neve batidas com o açúcar restante. Coloque em taças individuais e leve à geladeira por 5 horas. Decore com cerejas, raspas de chocolate e chantily.

Rendimento: 10 a 12 porções.

Mousse de coco diet com cobertura de frutas vermelhas

1 xícara de chá de leite em pó desnatado
1 xícara de chá de leite desnatado
2 colheres de sopa de adoçante de forno e fogão ou outro, a gosto
1 vidro de leite de coco light
1/2 lata de creme de leite light
1 sachê de gelatina sem sabor (branca) dissolvida em 3/4 de xícaras de chá de água.

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje numa forma para pudim molhada e leve ao refrigerador, até que endureça.

Prepare a calda:

1 caixa de morangos frescos ou 2 pacotes de 100 g de polpa de morango congelada.
1 colher de sopa de adoçante de forno e fogão

Leve ao fogo os morangos (lavados e sem os cabinhos) juntamente com o açúcar e deixe até que amoleçam e se tornem quase uma calda, mais grossa. Deixe esfriar e sirva sobre a Mousse. Se quiser, use framboesa, preparando da mesma maneira. Se tiver, em sua cidade, amoras ou cerejas, a única diferença é que vai precisar acrescentar um pouco de água para que cozinhem, já que não são tão suculentas.

Mousse de coco diet com cobertura vermelha

- 1 xícara de chá de leite em pó desnatado
- 1 xícara de chá de leite desnatado
- 2 colheres de sopa de adoçante de forno e fogão ou outro, a gosto
- 1 vidro de leite de coco light
- 1/2 lata de creme de leite light
- 1 sachê de gelatina sem sabor (branca) dissolvida em 3/4 de xícaras de chá de água.
- 3 claras em neve

Bata todos os ingredientes no liquidificador, misture as claras em neve à mão. Despeje numa travessa de servir molhada e leve ao refrigerador, até que endureça.

Prepare a calda:

- 1 caixa de morangos frescos ou 2 pacotes de 100 g de polpa de morango congelada.
- 1 colher de sopa de adoçante de forno e fogão

Leve ao fogo os morangos (lavados e sem os cabinhos) juntamente com o açúcar e deixe até que amoleçam e se tornem uma calda, mais grossa. Deixe esfriar e sirva sobre a Mousse. Se quiser, use framboesa, preparando da mesma maneira. Se tiver, em sua cidade, amoras ou cerejas, a única diferença é que vai precisar acrescentar um pouco de água para que cozinhem, já que não são tão suculentas.

Mousse de coco

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 01 lata de creme de leite sem soro
- ½ xícara de chá de leite
- 100 gr de coco ralado ou 1 xícara de chá de coco em pó
- 01 envelope de gelatina incolor dissolvida em 4 colheres de chá de água
- 04 claras batidas em neve
- 08 colheres de açúcar

Modo de Preparo:

- coloque em um recipiente o creme de leite, o leite comum, o coco ralado ou coco em pó. dissolva a gelatina em banho maria, bata as claras em neve.
- acrescente o açúcar aos poucos e misture tudo levemente.
- depois leve a geladeira por 2 horas, se quiser sirva com calda de sua preferência.

Mousse de doce de leite

- Palmira Onofre

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 claras batidas em neve
- 3 colheres de sopa de açúcar

modo de preparo :

misture o doce de leite cozido com a lata de creme de leite. acrescente as claras batidas em neve firme com o açúcar e mexa levemente. se quiser um Mousse mais consistente acrescente 2 colheres de sopa de gelatina incolor dissolvida com 2 colheres de sopa de água em banho maria.

Mousse de Framboesa

Cybercook

- 2 Caixas de gelatina de framboesa, ou qualquer outra de sua preferência
- 1 lata de creme de leite

Preparar a gelatina conforme as instruções da caixa. Levar ao congelador por 20 minutos. A gelatina deve ficar com a consistência de clara do ovo. Colocar no liquidificador a gelatina e o creme de leite (com soro) e bater por 3 minutos.

Levar à geladeira por no mínimo 4 horas. É uma receita simplíssima, porém muito saborosa.

Mousse de Frango e Queijo

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 01 envelope de gelatina branca sem sabor

- 01 xícara de água fria
- 01 tablete de caldo de galinha
- 250 gr de queijo
- 01 xícara de peito de frango cozido e moído
- ½ xícara de agrião picado
- 03 colheres de sopa de pimentão verde picado
- 01 colher de sopa de cebolinha verde picada
- folhas verdes para forrar o prato

Modo de preparo:

- Amoleça a gelatina na água fria e junte o tablete de caldo.
- Aqueça, mexendo sempre até que a gelatina e o caldo se dissolvam.
- Retire-o do fogo e leve à geladeira até que engrosse um pouco.
- Junte o frango, o agrião, o queijo, o pimentão e a cebolinha verde e misture bem.
- Coloque em uma forma decorativa com 19 cm de diâmetro, leve à geladeira até que fique firme.
- Desenforme sob as folhas verdes.

Mousse de haddock

300 g de haddock
 leite
 3 folhas de gelatina branca
 1 folha de gelatina vermelha
 4 colheres (sopa) de água fervente
 250 g de maionese
 100 ml de creme de leite fresco
 1 colher (sopa) de mostarda
 1 colher (sopa) de ketchup
 sal e pimenta-do-reino branca
 gotas de molho inglês
 salpicão de maçã e salsão

Deixe o haddock de molho em leite suficiente para cobri-lo por aproximadamente 1 hora. Ferva o haddock nesse mesmo leite até ficar macio e escorra. Deixe as folhas de gelatina de molho por alguns minutos em água suficiente para cobri-la. Escorra e junte a água fervente, mexendo para dissolver bem. Bata no liquidificador ou no processador de alimentos o haddock, a gelatina, a maionese, o creme de leite, a mostarda, o ketchup, sal e pimenta-do-reino e o molho inglês até obter uma mistura homogênea. Distribua a Mousse de haddock em uma fôrma de pudim de 22 cm de diâmetro umedecida com água e leve à geladeira por no mínimo 8 horas. Desenforme e sirva acompanhado de salpicão de maçã e salsão.

Para 8 a 10 pessoas

Mousse de Legumes e Queijo

1 1/3 xícara de queijo gorgonzola picado (diminua a quantidade, se quiser ficar com um sabor mais leve)
 1 1/2 xícara de cream cheese ou requeijão
 3/4 de xícara de maionese
 2 xícaras de cenoura picada
 2 xícaras de salsão picado
 1 1/2 xícara de creme de leite fresco

3 envelopes de gelatina branca em pó
1/4 de xícara de água
2 colheres das de sopa de suco de limão
sal e pimenta a gosto
Opcional
1 1/2 xícara de nozes picadas

Procedimento :

Deixe de molho, por 5 minutos, a gelatina na água misturada com o suco de limão. No processador de alimentos, coloque os queijos e a maionese, e bata até ficar homogêneo. Passe para uma tigela, juntando o salsão e a cenoura (se usar as nozes as misture juntamente).
Derreta a gelatina em fogo brando em banho-maria, mexendo sempre e em seguida acrescente a mistura do queijo. Tempere com sal e pimenta.
Bata o creme de leite até ponto de chatilly e acrescente a mistura, misturando-a sem bater, com movimentos de baixo para cima.
Unte com óleo ou azeite uma forma de pudim com cerca de 22 cm de diâmetro e despeje a mistura nivelando-a em seguida. Cubra com filme plástico e leve a geladeira por cerca de 4 horas, ou até ficar firme. Desenforme e decore a gosto.

Mousse de limão

1 lata de leite condensado
1 pacote de gelatina sem sabor
3 claras em neve
½ copo de água fervente
½ copo de suco de limão
Dissolva a gelatina na água fervente. Bater bem com um garfo o suco de limão com o leite condensado e misturar a gelatina já fria. Depois misturar outra vez e despejar as claras em neve. Mexer e colocar na geladeira.

Mousse de Limão II

- 1 lata de leite evaporado gelado
- 1 pacote de gelatina de limão
- 6 colheres de sopa de açúcar
- suco de 2 limões verdes Taiti
- raspa fina casca dos 2 limões

Derreter a gelatina com um copo de água. Levar a geladeira até ponto de clara de ovo.
Bater o leite evaporado gelado, com soro, na batedeira até ponto de suspiro (bem batido). Ele cresce bem. colocar o açúcar, suco de limão, raspas do limão e a gelatina em ponto de clara. Bater bem, enformar (umedecer a forma com água fria antes de colocar a Mousse para soltar mais facilmente) e levar a geladeira para endurecer. Desenformar um pouco antes de servir e decorar com casquinha fina de limão enroladinha e cerejas ao marrasquinho.

Mousse de Limão mais Fácil Ainda

Cybercook

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- suco de limão

Bata no liquidificador o creme de leite com o leite condensado. Bata até que misturem bem. Despeje o creme num recipiente, vá colocando o limão, e mexa devagar, até criar um creme firme. Leve a geladeira por uma 3 horas.

Dica: Se você estiver a fim de um docinho rápido, mesmo, sem ânimo para fazer tudo isso, misture, num potinho, um pouco de leite condensado gelado com limão a gosto, misture bem e coma!!!

Mousse de Maçã

Cybercook

- 5 maçãs verdes, descascadas e picadas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor(12g)
- 1 lata de leite evaporado gelado

Calda:

- 1 maçã descascada e picada
- meia xícara(chá) de açúcar

Modo de preparo:

Coloque em uma panela, as maçãs, o açúcar, uma xícara (chá) de água e o suco de limão. Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar por cerca de 12 minutos, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e reserve. Junte meia xícara(chá)de água à gelatina e leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver. Misture bem a gelatina ao purê de maçã até ficar homogêneo e reserve.

Bata o Leite Ideal na batedeira, até obter um creme fofo. Junte o Leite Ideal ao purê de maçã, misture, coloque em taças individuais e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

Enquanto isso, prepare a calda. Coloque a maçã, o açúcar e meia xícara(chá) de água em uma panela e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos. Retire do fogo, deixe esfriar e coloque sobre as Mousse.

Rendimento:8 porções

Mousse de Maracujá da tia Eva

- 2 maracujás
- 1 lata de leite condensado

Bata no liquidificador os maracujás com menos de meio copo de água e passe na peneirinha para tirar as sementes e reserve. Ponha o leite condensado e o creme de leite na batedeira, misture o suco e bata de novo. Coloque para gelar.

Mousse de Maracujá

- Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- a mesma medida da lata de maracujá (colocar 4 maracujás bem grande)

- Modo de Preparo:

Bater no liquidificador por 5 minutos. Depois coloque numa vasilha e leve à geladeira.

Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1 xícara de água
- 4 maracujás de 120g cada (peneirar a polpa)
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- adoçante equivalente a 12 colheres de chá de açúcar
- 2 claras

Modo de fazer

Mousse:

Em um refratário, amoleça a gelatina na água e leve ao microondas por 1 minuto na potência máxima. Deixe esfriar e junte a polpa do maracujá, o creme de leite e o adoçante.

Bata as claras em neve firme e misture levemente, incorporando à mistura de maracujá. Passe para uma forma de mousse e leve a geladeira

Calda:

Em um refratário, misture a polpa e o amido de milho dissolvido e leve ao microondas por 3 minutos na potência máxima. Abra e mexa na metade do tempo ou até obter uma consistência de calda.

Deixe esfriar e adoce a gosto. Na hora de servir, despeje a caldo sobre o Mousse.

Como congelar

Congele separada a Mousse da calda, em um refratário ou na própria forma.

Como descongelar

Descongele na geladeira.

Mousse de maracujá

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- A mesma medida de polpa de maracujá (coloque um pouco de água)

Passe a polpa no liquidificador e coe. Depois, coloque de novo no

liqüidificador e junte o leite condensado e o creme de leite. Bata, despeje num pirex e ponha na geladeira.

Serve: 8 pessoas

Calorias: 85 por porção

Tempo Total de preparo

10 minutos para preparar

4 minutos no microondas

Mousse de Peito de Peru

1 peito de peru desossado

½ cenoura

1 talo de salsão

½ cebola

1 dente de alho

½ xícara de vinho branco seco

1 xícara de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de vinho do porto

3 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher (sopa) de conhaque

12 fatias de pão de forma

ramos de alecrim

óleo, sal e pimenta do reino

molho inglês

Modo de Fazer:

Pique os legumes e os temperos e coloque-os numa panela. Adicione 3 colheres (sopa) de óleo e junte o peito de peru cortado em pedaços.

Refogue por alguns minutos. Tempere com sal e pimenta, junte o vinho branco e deixe evaporar em fogo algo. Junte algumas gotas de molho inglês e o caldo de galinha, diminua o fogo, tampe a panela e cozinhe por uns 30 minutos, até a carne ficar macia. Retire a carne para um prato e deixe esfriar. Passe os legumes que ficaram no fundo da panela pela peneira.

Passe a carne pelo processador com o conhaque e o vinho do porto. Junte a manteiga em temperatura ambiente e o creme de leite. Misture com o purê de legumes, tempere a gosto. Toste as fatias de pão e sirva com a Mousse.

MOUSSE DE PEITO DE PERU

1 peito de peru desossado

1/2 cenoura

1 talo de salsão

1/2 cebola

1 dente de alho

1/2 xícara de vinho branco seco

1 xícara de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de vinho do porto

3 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher (sopa) de conhaque
12 fatias de pão de forma
ramos de alecrim
óleo, sal e pimenta do reino
molho inglês

Pique os legumes e os temperos e coloque-os numa panela. Adicione 3 colheres (sopa) de óleo e junte o peito de peru cortado em pedaços. Refogue por alguns minutos. Tempere com sal e pimenta, junte o vinho branco e deixe evaporar em fogo alto. Junte algumas gotas de molho inglês e o caldo de galinha, diminua o fogo, tampe a panela e cozinhe por uns 30 minutos, até a carne ficar macia. Retire a carne para um prato e deixe esfriar. Passe os legumes que ficaram no fundo da panela pela peneira. Passe a carne pelo processador com o conhaque e o vinho do porto. Junte a manteiga em temperatura ambiente e o creme de leite. Misture com o purê de legumes, tempere a gosto. Toste as fatias de pão e sirva com a Mousse.

Mousse de queijo com vinagrete de ervas

- "chefe de cozinha": Glenys Silvestre

- 1 litro de creme de leite fresco
- 2 envelopes de gelatina em pó branca sem sabor
- ½ colher de café de curry
- ½ xícara de chá de cebola ralada
- 200 g. de queijo cremoso em temperatura ambiente
- 100 g. de gorgonzola bem amassado
- sal e pimenta a gosto

modo de preparo:

- separe uma xícara de chá de leite e dissolva a gelatina (5 minutos)
- coloque em banho maria para ficar líquida.
- misture ao creme de leite e os demais ingredientes.
- por fim, junte a gelatina dissolvida.
- junte uma forma em anel com azeite, coloque a mousse a leve para gelar por no mínimo 3 horas.

Molho de ervas

- 1 xícara de ervas variadas a gosto (eu uso manjerição, hortelã, tomilho, salsa e cebolinha).
- 2 xícaras de tomates- cereja cortados ao meio
- suco de ½ limão
- 1 colher de sobremesa de vinagre balsâmico ou de vinho
- 1 xícara de chá de azeite
- 150 gr. de mussarela cortada em cubinhos
- sal e pimenta do reino

modo de fazer:

misture todos os ingredientes e sirva à volta da Mousse desenformada

Mousse de Salmão, Pepino e Dill

- chef de cozinha: christian guillut

ingredientes:

- 300 gr de salmão defumado
- 04 folhas de gelatina
- suco de ½ limão
- 30 gr de raiz forte
- 400 ml de creme de leite batido
- 100 ml de caldo de peixe
- 400 gr de abobrinha para dar liga

molho:

- 150 ml de creme de leite
- 01 colher de sopa de raiz forte
- ½ maço de cebolinha
- sal e pimenta a gosto

montagem:

- 03 tomates
- 02 ovos bem cozidos
- 16 tomates bem maduros

Mousse de siri

- 1 pacote de sopa de champignons
- 100 g de queijo cremoso
- 1 cebola média ralada
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 250 g de carne de siri limpa
- 1 xícara de chá de aipo picadinho
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 envelopes de gelatina sem sabor
- 2 xícaras de chá de água
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1/4 de xícara de vinho branco seco

Amoleça a gelatina em um pouco de água fria. Prepare a sopa usando 2 xícaras de água. Deixe cozer(cozinhar). Amoleça a gelatina em banho-maria e junte à sopa, já fora do fogo. Separadamente, refogue a manteiga a cebola e o siri. Misture o limão, molho inglês, vinho branco e demais temperos. Junte a carne e a sopa. Por fim, misture o queijo cremoso batido. Lique tudo muito bem, ponha a gelar. Sirva desenhado rodeado de alface picadinha. Decore com patinhas de siri.

Mousse de tomate seco com salada de verão

- "chef de cozinha": Glenys Silvestre

ingredientes

- 750 ml de creme de leite fresco em temperatura ambiente
- 1 xícara de leite em temperatura ambiente
- 2 pacotes de 15 gr cada de gelatina em pó sem sabor branca
- 1 pacote de 15 gr de gelatina sem sabor vermelha
- 2 colheres de sopa bem cheias de cebola processada ou ralada

- 1 colher sopa de ervas secas (de Provence se possível)
- sal e pimenta

modo de preparar

misture a gelatina na xícara de leite e deixe amolecer um pouco (mais ou menos 3 minutos) leve ao banho-maria para dissolver bem.

coloque numa bacia o creme de leite, tomate processado, cebola, sal e pimenta e as ervas de provence. misture bem, coe sobre essa mistura a gelatina dissolvida, pouco a pouco misturando completamente unte uma forma com azeite, coloque a Mousse e leve para gelar de um dia para outro.

ingredientes da salada

- 2 xícaras de repolho roxo cortado em tiras finíssimas
- 2 xícaras de rúcula cortada em tiras finíssimas
- 2 xícaras de lascas de alcachofra
- 1 xícara de tomate cereja ou comum cortado
- ½ xícara de pistache
- ½ xícara de castanha do pará
- ½ xícara de damasco seco cortado

modo de preparar

- bata num vidro o azeite, limão, sal, pimenta mostarda e água.
- misture todos os demais ingredientes numa vasilha, coloque em volta da mousse e regue na hora de servir com o molho.

370g de salmão defumado cortado em cubinhos

1 xícara de pepinos sem sementes cortados em cubinhos

2 colheres (sopa) de dill fresco picado

1 colher (sopa) de cebola picada, deixada de molho em água fria

5 colheres (sopa) de creme azedo

1 e ½ colher (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de raspa de casca de limão

2 colheres (sopa) de água fria

½ envelope de gelatina

Modo de Fazer:

Unte com óleo 2 forminhas individuais (de pudim) e forre o fundo com salmão.

Numa vasilha, misture o salmão restante com o pepino, o dill, a cebola, o creme azedo, o suco e as raspas de limão. Misture bem. Dissolva a gelatina em água fria e depois leve ao banho-maria até dissolver completamente.

Junte a gelatina à mistura de salmão e tempere com sal e pimenta. Leve à geladeira para endurecer

um pouco e coloque em seguida nas forminhas. Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 3 horas. Sirva a mousse decorada com folhas de dill e fatias de pepino.

MOUSSE DE SALMAO, PEPINO E DILL

370g de salmão defumado cortado em cubinhos

1 xícara de pepinos sem sementes cortados em cubinhos

2 colheres (sopa) de dill fresco picado

1 colher (sopa) de cebola picada, deixada de molho em água fria

5 colheres (sopa) de creme azedo
1 e 1/2 colher (sopa) de suco de limão
1 colher (sopa) de raspa de casca de limão
2 colheres (sopa) de água fria
1/2 envelope de gelatina

Unte com óleo 2 forminhas individuais (de pudim) e forre o fundo com salmão. Numa vasilha, misture o salmão restante com o pepino, o dill, a cebola, o creme azedo, o suco e as raspas de limão. Misture bem. Dissolva a gelatina em água fria e depois leve ao banho-maria até dissolver completamente. Junte a gelatina à mistura de salmão e tempere com sal e pimenta. Leve à geladeira para endurecer um pouco e coloque em seguida nas forminhas. Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 3 horas. Sirva a Mousse decorada com folhas de dill e fatias de pepino.

Mousse de siri

Ingredientes:

- 1 pacote de sopa de champignons
- 100 g de queijo cremoso
- 1 cebola média ralada
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 250 g de carne de siri limpa
- 1 xícara de chá de aipo picadinho
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 envelopes de gelatina sem sabor
- 2 xícaras de chá de água
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1/4 de xícara de vinho branco seco

Amoleça a gelatina em um pouco de água fria. Prepare a sopa usando 2 xícaras de água. Deixe cozer(cozinhar). Amoleça a gelatina em banho-maria e junte à sopa, já fora do fogo. Separadamente, refogue a manteiga a cebola e o siri. Misture o limão, molho inglês, vinho branco e demais temperos. Junte a carne e a sopa. Por fim, misture o queijo cremoso batido. Ligue tudo muito bem, ponha a gelar. Sirva desenhado rodeado de alface picadinha. Decore com patinhas de siri.

Mousse de tomate seco com salada de verão

- "chef de cozinha": Glenys Silvestre

Ingredientes

- 750 ml de creme de leite fresco em temperatura ambiente
- 1 xícara de leite em temperatura ambiente
- 2 pacotes de 15 gr cada de gelatina em pó sem sabor branca
- 1 pacote de 15 gr de gelatina sem sabor vermelha
- 2 colheres sopa bem cheias de cebola processada ou ralada
- 1 colher sopa de ervas secas (de Provence se possível)
- sal e pimenta

modo de preparar

misture a gelatina na xícara de leite e deixe amolecer um pouco (mais ou menos 3 minutos)
leve ao banho-maria para dissolver bem.

coloque numa bacia o creme de leite, tomate processado, cebola, sal e pimenta e as ervas de Provence. misture bem, coe sobre essa mistura a gelatina dissolvida, pouco a pouco misturando completamente unte uma forma com azeite, coloque a Mousse e leve para gelar de um dia para outro.

Ingredientes da salada:

- 2 xícaras de repolho roxo cortado em tiras finíssimas
- 2 xícaras de rúcula cortada em tiras finíssimas
- 2 xícaras de lascas de alcachofra
- 1 xícara de tomate cereja ou comum cortado
- ½ xícara de pistache
- ½ xícara de castanha do pará
- ½ xícara de damasco seco cortado

modo de preparar

- bata num vidro o azeite, limão, sal, pimenta mostarda e água.
- misture todos os demais ingredientes numa vasilha, coloque em volta da Mousse e regue na hora de servir com o molho.

Mousse de Uva Diet

- Silvana Costa

- 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor vermelha
- 3 colheres de sopa de água
- ¾ de xícara de chá de suco de uva
- 3 claras
- 1 colher de sopa de multe adoçante
- 1 xícara de chá de leite em pó desnatado
- ½ xícara de chá de água

Calda

- ½ xícara de chá de suco de uva
- ¼ de xícara de chá de água
- 1 colher de sobremesa de multe adoçante
- ½ colher de sopa de maizena

Modo de preparo

Hidrate a gelatina com 3 colheres de sopa de água. Acrescente o suco de uva e leve para derreter em banho maria. Bata as claras em neve e junte ao adoçante. Reserve. Bata no liquidificador o leite em pó com a água e misture com o suco de uva, com a gelatina já dissolvida. Incorpore as claras em neve sem bater, misturando delicadamente.

Coloque em uma forma levemente untada e leve a geladeira.

Para a calda:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve para cozinhar. Deixe esfriar e sirva sobre o Mousse.

Rendimento: 8 porções com 71,53 calorias cada

Mousse dourada ao crocante de laranja

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

ingredientes:

- 04 gemas passadas pela peneira
- 03 claras batidas em neve
- 01 xícara de chá de açúcar de confeitado peneirado
- ½ xícara de chá de suco de laranja coado
- 03 colheres de sopa de suco de limão
- raspa de 01 laranja grande

- raspa de 01 limão pequeno
- 1/3 xícara chá de licor curação
- 01 sachê de gelatina branca sem sabor dissolvido em 1/3 xícara chá de água fria
- 350 ml de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly

modo de preparar

- bata na batedeira as gemas com o açúcar de confeitado por 10 minutos, junte o suco de laranja e misture bem. leve esta mistura ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até formar um creme ralo. em seguida, retire do fogo e acrescente as raspas e deixe esfriar. quando estiver totalmente frio, junte os demais ingredientes, misturando delicadamente. coloque em forma de furo central ligeiramente untada com óleo de milho e leve à geladeira até o dia seguinte ou por algumas horas. desenforme e sirva com o molho de chocolate e o crocante de laranja.

crocante de laranja:

- 01 xícara chá de açúcar refinado
- ½ xícara chá de nozes picadinhas
- 02 colheres de sopa de leite em pó
- 01 colher de sobremesa de raspas de laranja secas

modo de preparo:

- caramelize o açúcar em fogo lento, junte as nozes e despeje sobre a superfície ligeiramente untada com manteiga ou óleo e deixe esfriar. quando frio, quebre o crocante juntamente com o leite em pó de forma que desejar, misture as raspas de laranja e empregue.

molho de chocolate:

- 200 gr de chocolate cobertura ao leite picado
- 01 lata de creme de leite com o soro
- ¼ xícara chá de licor curação
- 01 colher de sopa de açúcar de confeitado
- raspas de laranja a gosto

modo de preparo:

- derreta em banho-maria o chocolate, o creme de leite e o açúcar de confeitado. junte os demais ingredientes e empregue frio sobre a Mousse desenformada, salpicando crocante de laranja por cima.

Mousse fácil de chocolate

Cybercook

- 6 ovos inteiros
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó de boa qualidade
- 1/2 tablete de manteiga (sem sal) derretida.

Enquanto bate no liquidificador os ovos, o açúcar e o chocolate, derreta a manteiga (não deixe queimar) e ainda quente despeje-a dentro do liquidificador. Colocar em tigela e levar ao refrigerador.

Mousse fácil de limão

- 3 claras
- 1 lata Leite Condensado
- 1 lata Creme de leite
- 1/2 xícara de chá de suco de limão

Bater as claras em neve. Enquanto isto, misturar em outra tigela o creme de leite com soro e o leite condensado. Acrescentar o suco do limão e as claras em neve. Colocar numa forma e deixar na geladeira por no mínimo 2 horas. (pode jogar raspas de limão em cima, após ficar pronto).

Mousse Rápida de Chocolate da Sandra

Cybercook

- 2 barras de chocolate de 200 grs de castanha de caju ou outro sabor de sua preferência
- 2 latas de creme de leite gelado, sem soro

Pique o chocolate e derreta-o em banho maria, tomando cuidado para não desidratá-lo. Coloque no liquidificador as duas latas de creme de leite que deverá já estar gelado, e, sem soro. Junte o chocolate derretido e bata ligeiramente misturando com uma colher de pau, para não desandar. Coloque numa travessa redonda e funda e leve a geladeira para ficar consistente. Enfeite com castanha de caju moída e, sem sal e, sirva com Chantilly. Você poderá também colocar em taças individuais. Essa Mousse fica uma delícia também com chocolate crocante.

Mousse Rápida de Chocolate e Nozes

Cybercook

- 300 grs. de suspiros
- 1 lata de creme de leite
- 8 colheres de chocolate em pó (ou achocolatado)
- 3 colheres de açúcar
- nozes picadas (apx. 1 xícara)

Quebre os suspiros em uma vasilha misture com o creme de leite e o chocolate disponha a mistura em um refratário. A parte caramelize as nozes com o açúcar espalhe sobre uma superfície fria e resistente espere esfriar e quebre, em seguida, espalhe sobre o creme, é só servir e esperar os elogios!

Mousse rápida de limão

Num copo de liquidificador, misture o suco de 1 limão

1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite e 1 caixa de gelatina de limão dissolvida em um copo de água quente. Bata durante 5 minutos e coloque para gelar. Esta receita eu uso muito quando recebo convidados e não tenho tempo de fazer uma sobremesa muito elaborada.

Muffins para o chá

- Margarida Nunes Bento

- 20 g de fermento biológico
- 100 g de açúcar
- 2 colheres de sopa de iogurte
- 1 ovo inteiro

- 1/3 de xícara de chá de leite morno
- 1 colher de sopa de óleo
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 pitada de sal
- Raspas de 1 limão
- Mais ou menos 300 g de farinha de trigo
- 100 g de uvas passas pretas
- 120 g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

1. Dissolva o fermento com o açúcar e junte o restante dos ingredientes e bata na batedeira por 10 minutos. Junte as uvas passas e o chocolate picado e deixe crescer até dobrar de volume.

2. Distribua em forminhas untadas coloque a cobertura e deixe crescer novamente. Leve ao forno em temperatura média até que estejam dourados.

Cobertura

- ½ xícara de chá de açúcar mascavo
- ½ xícara de chá de nozes picadas
- ½ xícara de chá de coco em pó
- 50 g de manteiga sem sal gelada e picada

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha grande e vá esfarelando até ficar uma farofa úmida.

Muhamara baba gamuch e salada de azeitona

- Cheff de cozinha árabe- Benon Chamilian - (restaurante tuareg)

ingredientes:

- ½ pacote de pão de forma torrado
- 100 gr de nozes picados
- 01 pimentão vermelho médio
- 01 cebola branca picada
- 01 colher de sopa de cominho
- 01 colher de sopa de páprica picante em pó
- 01 colher de sopa de coloral
- 1.1/2 copo de azeite
- 01 colher de chá de sal
- 03 colheres de sopa de extrato de tomate
- 01 colher de sopa de suco de romã

modo de preparo:

- misturar todos os ingredientes bem até formar massa.
- servir no prato raso com fatias de tomate em volta para decoração.

baba gamuch: (ingredientes)

- 02 beringelas assadas grandes
- 01 xícara de chá de molho (tahiné)
- 1/3 xícara de chá de suco de limão
- sal a gosto

modo de preparo:

- assar as beringelas na boca do fogão, descascar e picar bem.
- juntar o sal e suco de limão, e servir com um pouco de salsinha picada.

salada de azeitona: (ingredientes)

- 300 gr de azeitona verde
- 01 pimentão verde picado

- 01 pimentão vermelho picado
- 01 cebola branca picada
- 01 colher de sopa de cominho
- sal a gosto
- ½ xícara de café de azeite
- 01 pepino em conserva picada
- 01 colher de sopa de suco de romã

modo de preparo:

- misturar todos os ingredientes e servir na travessa com fatias de limão meia lua em volta.

Mujatare

Cybercook

- 3 xícaras de chá de arroz
- 500 grs. de lentilhas
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 colheres de sopa rasas de sal
- 8 cebolas grandes cortadas em rodela finas

Deixe as lentilhas de molho por 2 horas.

Lave bem o arroz e deixe escorrer. Frite as cebolas em azeite até que fiquem escuras. Reserve. Cubra as lentilhas com água e cozinhe. Quando começar a ferver, espere 2 minutos e apague o fogo.

Acrescente o sal.

Dissolva o caldo de galinha em 2 xícaras de água.

Com um pouco do azeite das cebolas, refogue o arroz. Quando começar a fritar, acrescente as lentilhas, com sua água do cozimento, e o caldo de galinha. Misture sempre, e continue o cozimento. Acrescente mais água quente, se necessário. (o arroz deve ficar úmido).

Ponha na travessa, cubra com a cebola frita e sirva.

Mulatinho

- 2 xícaras de chá de ameixa preta sem caroço
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de chá de água
- 1 coco ralado

Ferva as ameixas na água e em seguida bata no liquidificador com os outros ingredientes. Depois, leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela. Despeje num prato untado, deixe esfriar, faça bolinhas e passe-as por confeitos coloridos.

Muqueca da baiana Maria Luísa

A moqueca pode ser feita com peixe, frutos do mar, camarão, siri mole, ou alguns deles misturados.

Escolha um peixe firme que fique bom ensopado - nobres. A quantidade é a necessária. Vamos exemplificar com 1 quilo.

- 1 kg de peixe
- 1 dente de alho

coentro à gosto
1 vd. de leite de coco
sal
pimenta, se quiser (geralmente deixo sem pimenta para que seja acrescentada no prato pelos que gostam)
suco de 1 limão (1/4 de copo)
1 cebola em rodela
½ pimentão verde
½ pimentão vermelho
2 ou 3 tomates
2 colh de sopa de azeite dendê (pode por mais, se gostar - na Bahia, fazem a moqueca com mais dendê, ela fica dourada.
Tempere o peixe com sal, limão, coentro, alho e um vidro de leite de coco. Deixe no tempero por uma hora. Numa panela, de preferência de barro(o que não impede que se faça com panelas de alumínio), coloque o peixe, arrumado em camadas e intercale com pimentão, tomates e cebola em rodela. Leve ao fogo, tampado e deixe cozinhar até que o peixe esteja no ponto. Um pouco antes de tirar do fogo, acrescente o dendê, deixe mais três minutos e retire a panela. Como não pode ser remexido impunemente, sirva na panela.

Músculo recheado

- Cida Negreiro

Ingredientes

- 1 kg de músculo
- 50 g de bacon
- 50 g de azeitonas verdes picadas
- 1 cenoura crua
- 1 cebola grande ralada
- 3 dentes de alho amassado
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de chá de noz moscada ralada
- 3 folhas de louro
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 xícara de chá de cheiro verde picado
- 3 colheres de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 1 lata de molho pronto
- 3 copos de água quente

Modo de preparar

1. Temperar a carne com vinagre, sal , alho e a folha de loro.
 2. Recheiar com a azeitona a cenoura, bacon e cheiro verde. Colocar o óleo na panela de pressão e dourar a carne de todos os lados, juntar as cebolas.
 3. Colocar o molho a água e tampar a panela por 20 minutos em fogo baixo
- Rendimento: 4 porções

LIVRO DE RECEITAS (Letras N, O e P)

Napoleão de Birigüi	26
Napolitano Molho para Massas	27
Nega Maluca	29
Nhoque à friulana	30
Nhoque da Sorte de Fácil Preparo	31
Nhoque de Camarão	33
Nhoque de Maizena	35
Nhoque frito	37
Nhoque recheado	38
Nhoque tipo churros com frango	40
Nhoque vapt vupt	42
Nhoque	43
Nhoques doces de Gand	44
Nozes fingidas	45
Nozes glacê	46
Calda caramelada	47
Olho-de-sogra	48
Olhos de perdizes	49
Omelete light	50
Orecchiette com Pesto de Tomate	50
Orizah Trigo à Moda Judaico Marroquina	52
Osso bucco	53
Ovinhos de Chocolate	55
Ovos de codorna	57
Ovos de páscoas recheados com Sorvete	58
Ovos doces	59
Ovos Nevados diet	60
Ovos Pochê com Batatas e Frango ao Alho	61
Pã o d e C e n o u r a	63
Pa- Puff	64
Paciência	65
Paçoca da Roça	66
Paçoca de farinha láctea	67
Paçoca de inhame	68
Paçoca Fácil da Adryane	69
Paçoca simples	69
PACU NA GRELHA	70
Paella de Macarrão	72
Paella - Um misto de história e sabor	74
Pães Doces e Derivados	80
Pãezinhos de cebola	82
Pãezinhos de laranja	83
Pãezinhos de liquidificador da Itaci	85
Pãezinhos de Pessach	85
Pãezinhos de queijo I	86
Pãezinhos de queijo II	87
Pãezinhos delícia com iogurte	88
Pãezinhos I	89
Pãezinhos II	91
Pãezinhos III	92
Pãezinhos Rápidos	93

Pãezinhos Recheados	94
Palha assada	97
Palitos de Chocolate e Laranja	98
Palitos de Queijo	101
Palmier	102
Almôndegas de frango	105
Pamonha à moda	106
Pamonha Salgada de Forno	108
Panela de massa	109
Panetone Australiano da Maria Alice	111
Panetone.	113
Panetone da Mariana	114
Panetone de Natal	116
Panetone I	117
Panetone II	118
Panetone III	121
Panetone Recheado	122
Panetone salgado do Cyber	125
PANETONE	128
Panquecas de verão	130
Panqueca coloridas	133
Panqueca de abóbora	136
Panqueca de Beterraba e Cenoura	138
PANQUECA DE MAÇÃ	141
Panqueca portuguesa	143
Panquecas de batatas	145
Panquecas de camembert	145
Panquecas de milho verde	147
Panquecas de queijo	149
Panquecas ou blinis e seus acompanhamentos	150
Panquecas Vapt Vupt	151
Panquecas	153
Pão Batido no Liquidificador	154
Pão Caseiro	155
Pão caseiro diet -	157
Silvana Costa	157
Pão caseiro	158
Pão caseiro	160
Pão com Sardinhas	161
Pão cristo	162
Pão da Jackie (para o lanche de domingo)	163
Pão da rainha Mamãe	165
Pão de abóbora	166
Pão de Abobrinha com Semente de Papoula	168
Pão de aipim	170
Pão de Alho da Bia	171
Pão de Alho II	172
Pão de assadeira	174
Pão de azeitona	175
Pão de banana	177
Pão de barão da Lu	178
Pão de batata com requeijão	178
Pão de batata I	180
Pão de batata II	181

Pão de batata	183	
Pão de camarão da Itaci	184	
Pão de Centeio	185	
Pão de Ervas	187	
Pão de especiarias	189	
Pão de Forma da Itaci	190	
Pão de forma	191	
Pão de forma Fácil	192	
Pão de forma I	193	
Pão de forma II	195	
Pão de forma sem glúten	195	
Pão de Gemas	196	
Pão de glúten com cenoura	198	
Pão de ló	199	
Pão-de-ló d'água	200	
Pão de ló de abacaxi e recheio de abacaxi com coco	201	
Pão -de- lo de laranja da Itaci	203	
Pão de ló de presunto	204	
Pão de Ló	206	
Pão de Ló	207	
Pão de Ló	208	
Pão de ló com água da mamãe	209	
Pão de mandioca	210	
Pão de Aipim	212	
Pão de mel	213	
Pão de mel	215	
Pão de Mel Europeu	217	
Pão de mel III	220	
Pão de mel	221	
Pão de milho verde	222	
Pão de milho	223	
Pão de Minuto com Queijo	225	
Pão de minuto	226	
Pão de Nata	227	
Pão de Natal	228	
Pão de Presunto e Queijo	230	
Pão de queijo	231	
Pão de queijo colonial	232	
Pão de Queijo com Batatas	233	
Pão de queijo da Itaci	234	
Pão de queijo da Neide	235	
Pão de queijo de liquidificador da Itaci	236	
Pão de queijo light	237	
Pão de queijo - o gostoso	238	
Pão de queijo rápido com falso requeijão	238	
Pão de queijo	240	
Pão de rapadura	241	
Pão de sal	243	
Pão delícia	244	
Pão Delicioso para o Lanche	246	
Pão Doce Romeu e Julieta	247	
Pão Doce da Ana	249	
Pão doce de forma	251	
Pão doce de Natal	252	

Pão Doce Delicioso	254
Pão Dourado da Tina	256
Pão Fofo de Batatas	257
Pão húngaro de limão	258
Pão integral com milho verde	261
Pão integral com milho verde	262
Pão Integral	264
Pao Italiano com Alho	265
Pão Italiano com Caturipy de Veka	267
Pão Italiano	268
DISK GRADINA 0800-117766	270
Pão natural de beterraba	270
Pão Rapidinho	272
Pão sacadura e caseirinho	273
Pão sírio	274
Pão Sírio à Pizzaiolo	276
Pão sírio	277
Pão toscano	278
Pão trançado	280
Pãozinho Iracy	281
Pãozinho Margarida	283
Pãozinho massa podre	284
Papo-de-anjo do Charlo	285
Papo de Anjo	286
Parfait de Framboesa Micro	287
Pargo a gaiteira	290
Pasta Americana	292
Pasta com rúcula a salsa de pomodoro fresco com manjerição	293
Pasta de alho da Itaci	295
Pasta de Alho do Cyber	296
Pasta de alho tantan fááááacil	297
Pasta de amêndoa	298
Pasta de atum com requeijão	300
Pasta de bacon	301
Pasta de berinjela da Itaci	302
Pasta de mel	303
Pasta de queijo e catchup	303
Pasta fácil para forrar bolos e recheio rápido de frutas	304
Pasta Mamberti	306
Pasta para forrar bolo	308
Pastéis de nata	309
Pasteizinhos à Milaneza	312
Pasteizinhos de forno	313
Pastel Chines	314
Pastel Comum	315
Pastel de Carne	316
Pastel de Forno	319
Pastel de forno vegetariano	320
Pastel de galinha	321
Pastel de Queijo	323
Pastel de Santa Clara	325
Pastel Diplomata de forno	326
Pastel Romano Folhado	328
Pastel russo natalino	330

Pastel simples	331
Pastel	333
Pastelão Célia	334
Pastelzinho Paulista	335
Pastieira de ricota do papai	336
Pastilhagem filipina	338
Patê de alho da yô	340
Patê de Atum da Renata	340
Patê de atum	341
Patê de azeitona	342
Patê de berinjela	343
Patê de Berinjela Light no Meu Microondas	344
Patê de berinjela micro	345
Patê de sardinha de micro	346
Patê de camarão da Itaci	347
Patê de cebola	347
Patê americano	348
Patê tártaro	348
Patê condimentado	348
Patê de fígado da Lu	349
Patê de fígado de vitela	350
Patê de Fígado	351
Patê de foie gras da Lu	352
Patê de misso	353
Patê de Palmito	354
Patê de Pimentão	355
Patê de presunto da Itaci	356
Patê de queijo rápido da Itaci	357
Patê de requeijão da Itaci	357
Patê de Ricota à Moda Dadi	358
Patê de Salame	359
Patê de Ricota com Alho	360
Patê de ricota	361
Patê de tomates secos com gergelim	362
Pâté en croûte	363
Patê José Sans	365
Patê Napolitano	368
Pato assado com mel e especiarias	368
Pato catarinense	370
Pato com laranja	372
Pato com Molho de Chocolate	374
Pato com molho de chocolate	376
Pavê Calipso	377
Pavê com nozes da Itaci	379
Pavê de Abacaxi	380
Pavê de Achocolatado	381
Pavê de Ameixa ou morango	382
Pavê de Amendoim	382
Pavê De Chocolate Com Morangos	384
Pavê de Chocolate	385
Pavê de coco com calda de morango	386
Pavê de damasco e chocolate	388
Pavê de Festa	391
Pavê de Frango	392

Pavê de frango 394
Pavê de Limão da Beth 396
Pavê de maçã com goiabada 398
Pavê de maracujá 399
Pavê de morango 401
Pavê de morango 403
Pavê de Morangos 406
Pavê de rosquinhas e passas 408
Pavê Delicioso de Bombom 409
Pavê dos Padres 412
Pavê eridan 414
Pavê gratinado à moda 415
Pavê Quente de Galinha 417
Pavê rapidissimo de nozes 420
Pavê Rápido 421
Pavê sonho de amor 422
Pavê Tropical 424
Pavê zás-trás 426
Pavesa da Itaci 429
Pé de moleque 430
Pé de moleque da Lu 431
Pé de Moleque de Leite Condensado 432
Pé-de-moleque de salão 433
Pé de Moleque 434
Pé-de-moleque com rapadura 435
Peceto delicioso 436
Pedacinho de Frango Delícia 437
Peito de Frango ao Creme de Milho Verde 438
Peito de Frango com Laranja e Limão 439
Peito de frango desfiado 440
Peito de peru 442
Peixe à Imperador 444
Peixe ao molho de pitanga 446
Peixe Assado com legumes 447
Peixe Assado na Telha 449
Peixe Brasil 450
Peixe de Salinas 451
Peixe de tira 453
Peixe especial para a Páscoa 455
Peixe Light Rápido e Delicioso para Dois 457
Peixe na folha de couve 458
Peixe na Palha de Bananeira 459
Peixe Recheado com Cuscuz 461
Peixe recheado 464
Peixe Simples 466
Pene ao molho de tomate 467
Penne al mare do Régis 468
Penne ao funghi secci do Alex 469
Penne com camarão e tomate seco 470
Penne com champignon e alho-poró 471
Penne com lentilha lingüiça e vinho tinto 473
Penne com molho de Pesto de Funghi 474
Penne com molho frio de tomates 476
Penne delícia 476

PENNETTE TRICOLORE ALLA CREMA DI GORGONZOLA E SEDANO	478
Pepinos em Conserva (Fermentação Natural)	480
Pêras com calda de chocolate	482
Perdiz com Ervilhas ao Vinho do Porto	483
Perna de Cabrito ao Vinho	484
Pernil ao molho com batatas sautéés	487
Pernil ao molho de abacaxi	489
Pernil Assado à Pururuca à Moda Johny	491
Peru à Brasileira (Tradicional)	494
Peru à l'orange	496
Peru ao funghi	499
Peru com abobrinhas	501
Peru com castanhas	503
Peru Defumado com catupiry	505
Peru festivo	506
Peru Flambado	510
Pescada ao forno	512
Petiscos de carne	513
Petits-fours de Amêndoa	515
Pettit -four de queijo	517
Picadinho de Carne	518
Picanha à Moda Sérgio Reis	519
Picanha crocante à bunitão	520
Picanha Flambada ao Molho de Laranja	521
Picanha Gaúcha no Forno	523
Picles de pêra	525
Picolé de coco	526
Picolé Diet de Maracujá	527
Picolé industrial	528
Pimentão Recheado	529
Pingos de morango ou cereja	531
Pinheirinho de natal como aperitivo	533
Pintado a Carramanchão	535
Pipoca doce	536
Pipocas Carameladas Coloridas	537
Pirarucu no coco	538
Pissaladiere	539
PIZZA 3 Receitas de massa para	541
Pizza americana	545
Pizza argentina	547
Pizza cré-cré de microondas	551
Pizza de Arroz à Minha Moda	551
Pizza de Banana	553
Pizza de fermento em pó	555
Pizza de galinha	556
Pizza de liquidificador	558
Pizza de panela de pressão	559
Pizza de panela de pressão	560
Pizza de panela de pressão	561
Pizza de presunto e queijo com pão de sanduíche	562
Pizza Frita	564
Pizza frita	565
Pizza I	567
Pizza II	568

Pizza III	568
Pizza margherita de microondas	569
Pizza napolitana	571
Pizza rápida	572
Pizza saborosa	573
Pizza saborosa	574
Pizzaiola	575
Pizzas	577
Pizzinha de Sevilha	579
Polenta à moda portuguesa	580
Polenta a pasticciata	582
Polenta de Microondas	585
Polenta na tábua com molho campagnolo e champignons	586
Polenta na tábua com molho campagnolo e champignons	589
Polpettine recheado com queijo	591
Ponche de banana	594
Ponche de Melancia e Champanhe	595
Porpeta de ricota ao molho	596
Porpetonne	597
Porto Fino drink	598
Postas de Bacalhau Douradas	599
Postas de cação assadas com molho de alcaparras	601
Postas de garoupa a Itapoan	603
PRALINÉ	605
Presunto cozido	606
Presunto de pato com pickles de pêra	607
Presunto tender à paulista	610
Primeiro Beijo	612
Profitéroles avec sorbet	613
Puchero à Don Pepe	614
Puchero	616
Pudim chinês	618
Pudim Chinês	618
Pudim cremoso diet	620
Pudim de 6 da Tina	621
Pudim de abacaxi	621
Pudim de Abóbora	623
Pudim de Abóbora ao Molho Créole	624
Pudim de abóbora	627
Pudim de Aipim	629
Pudim de Aipim	630
Pudim de aipim	631
Pudim de aprendiz	632
Baba de moça	633
Pudim de Café	634
Pudim de chocolate	635
Pudim de Clara	636
Pudim de Claras com Molho de Café	638
Pudim de claras no Micro	640
Pudim de Claras	640
Pudim de coco 1 da Itaci	642
Pudim de Coco	643
Pudim de damasco com crocante de amêndoas	644
Pudim de Iorgute	646

Pudim de laranja	647
Pudim de leite caramelado	648
Pudim de Leite Condensado da Tina	649
Pudim de Leite Condensado de Microondas	650
Pudim de leite da Itaci	651
Pudim de leite no micro	652
Pudim de leite	653
Pudim de macarrão	653
Pudim de Maçãs	655
Pudim de mamão	656
Pudim de mandioca da Irene	658
Pudim de mandioca da Itaci	658
Pudim de Maracujá	659
Pudim de Natal	660
Pudim de nozes	662
Pudim de pão com calda de chocolate	664
Pudim de Pão com Calda de Morango	665
Pudim de pão da Itaci	665
Pudim de Pão	667
Pudim de Pão Rápido	669
Pudim de pão	669
Pudim de peixe com molho de camarão	671
Pudim de queijo com molho de funghi	673
Pudim de Queijo com Pêssegos	675
Pudim de queijo da Itaci	676
Pudim de queijo	677
Pudim de sorvete	678
Pudim de Tapioca	679
Pudim de tapioca I	680
Pudim de tapioca II	682
Pudim especial	683
Pudim fácil(sem forno)	684
Pudim Muito Fácil	685
Pudim Preguiçoso	686
Pudim São Paulo	687
Pudim veludo	687
Puff de queijo	688
Puffe de Sardinha	689
Punheta de Bacalhau	691
Punjab	692
Purê de damascos	693
Purê de Mandioca	694
Purê de mandioquinha	695
Purê de mandioquinha	696
Purê de mandioquinha	697

Napoleão de Birigüi

Creme:

1 litro de leite
6 gemas
2 colheres mal cheias de maizena
2 colheres mal cheias de farinha de trigo
baunilha e açúcar a gosto

Massa:

½ quilo de farinha de trigo
2 gemas
1 pitada de sal
1 colher de açúcar bem cheia
1 colher de chá de fermento em pó
óleo e água morna

Faz-se a massa como para pastel e abre-se com rolo. Corta-se redonda, do tamanho de pratos rasos e fura-se todo com garfo. Assa-se uma a uma. Quando toda a massa estiver assada, recheia-se com o creme e vai-se montando em camadas finas. Cobra-se com as sobras do creme e polvilha-se com bolachas maizenas raladas (200 g de bolachas). O creme deve estar frio para rechear. Fazer de véspera.

Napolitano Molho para Massas

Molho Vermelho do Allan

Um molho rápido e simples que as cantinas preparam na hora em frigideiras. Chama-se "napolitano" por sua semelhança com o molho usado na região de Nápoles.

- ½ kg de tomates maduros
- 2 dentes de alho picado
- 3 colheres de sopa de azeite (pode ser usada manteiga)
- 1 colher de sobremesa de orégano
- 5 folhas de manjerição

Corte os tomates em quartos e depois em fatias. Coloque o azeite na frigideira e deixe esquentar. Adicione o alho e deixe dourar levemente. Adicione o tomate, o sal e o orégano. Deixe cozinhar em fogo forte por aproximadamente 10 minutos. Adicione as folhas de manjerição.

Como este molho serve de base para vários outros, tenha sempre uma reserva dele em sua geladeira, porém, adicione o manjerição somente na hora de servir. Ele vai bem com qualquer tipo de massa (espaguete, penne, etc.) mas nunca esqueça de servir com parmeão ralado na hora.

Nega Maluca

Ingredientes

4 ovos
2 xíc. de açúcar
2 xíc. de água fervendo
1 xíc. de azeite
1 ½ xíc. de nescau
4 xíc. de farinha de trigo
2 pacotinhos de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata os ovos com o açúcar, acrescente o azeite e bata mais um pouco. Junte o nescau, a farinha e bata até misturar. Por último acrescente a água fervendo e o fermento, misture bem e leve ao forno para assar. Obs: Se quiser um bolo normal, use metade da receita. Esta receita é para uma forma bem grande.

Nhoque à friulana

400 g de pão dormido
Leite
100 g de presunto cozido
50 g de presunto cru
80 g de toicinho defumado
1/2 cebola
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 ovos
100 g de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Corte o pão em pedacinhos e coloque de molho no leite. Quando estiver bem inchado, esprema e misture com o presunto e o toicinho cortados em quadrados. Frite a cebola na manteiga e junte à mistura de pão. Misture bem com uma colher de pau e acrescente a farinha de trigo, os ovos, o queijo, umas gotas de leite, o sal e a pimenta. Misture bem até formar uma massa homogênea. Faça bolas grandes como laranja, deixe repousar por 1/2 hora e passe pela farinha. Cozinhe em água quente salgada por 1/2 hora. Tempere com manteiga ou suco de tomate e salpique com queijo ralado.

Nhoque da Sorte de Fácil Preparo Cybercook

1Kg de batata cozida em água e sal
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ovo
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de maizena
- queijo ralado a gosto

Molho:

- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha
- 1 dente de alho amassado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 Kg de tomate sem pele e sem sementes, picadinho
- sal e salsa picadinha a gosto.

Passe a batata ainda quente no espremedor. Acrescente a margarina, o ovo, o sal e amasse. Junte, aos poucos, a maizena e misture bem. Faça cordões com a massa na espessura de um dedo, sobre uma mesa enfarinhada, e corte pedaços de 2 cm. Cozinhe os nhoques aos poucos em bastante água fervente com sal e um fio de óleo. Retire com uma escumadeira assim que subirem à superfície. Coloque numa travessa e reserve.

Molho: doure a cebola no alho e óleo. Junte o tomate e o sal e refogue bem. Misture a salsa e cubra os nhoques reservados. Polvilhe com queijo e sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções.

Nhoque de Camarão

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 03 copos americano de leite
- 150 gr de margarina
- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 01 tablete de caldo de camarão
- 02 batatas cozidas e amassadas
- 200 gr de camarão cozido e triturados
- 2.1/2 copos de farinha de trigo

Modo de Preparo:

- Levar ao fogo o leite, a margarina, o camarão e o caldo de camarão, deixar levantar fervura, juntar a farinha e o queijo ralado, mexendo até soltar da panela.
- Sovar bem a massa e enrolar como nhoque.
- Coloque em um refratário com um pouco de molho e cubra novamente com o molho, polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Molho de camarão

Ingredientes:

- Fazer um Refogado com:
- ½ xícara de chá de azeite
- 01 cebola picada
- 02 dentes de alho amassados
- 01 xícara de chá de requeijão cremoso
- ½ kg de camarão
- 600 gr de tomates bem maduros batidos no liquidificador ou 1.1/2 lata de molho de tomate

Modo de Preparo:

- Deixe apurar bem o molho, coloque salsinha picada e acrescente ao nhoque.
- Após o molho apurado, acrescente 1 xícara de chá de requeijão cremoso.

Obs: Caso queira fazer sem levar ao forno, cozinhe o nhoque em água fervendo. Pode ser congelado por 4 meses

Nhoque de Maizena

Ingredientes:

- 01 quilo de batatas descascadas, cozidas em água e sal
- 01 colher (sopa) de margarina
- 01 ovo
- 02 colheres (chá) de sal
- 02 xícaras (chá) de maizena

(Complemento):

Molho de tomate simples, molho a bolonhesa, molho a calabresa ou molho branco.

(Modo de Fazer)

Passe as batatas ainda quentes no espremedor, junte a margarina, o ovo e o sal e amasse, junte aos poucos a maizena e misture com colher de pau, pegue uma porção de massa de cada vez, enrole da grossura de um dedo sobre superfície enfarinhada, corte em pedacinhos de 2 cm, cozinhe em água e sal, aos poucos e retire com uma escumadeira, quando subirem a tona, coloque em travessa, após escorrido, cubra com molho de sua preferencia e sirva com queijo ralado.

Nhoque frito

1/2 kg de batata
1 colher de sopa(bem cheia) de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 ovo
Sal a gosto

Cozinhe as batatas descascadas em pouca água salgada. Quando estiverem macias, passe pelo espremedor e coloque numa vasilha, adicionado a farinha de trigo, a manteiga, o ovo sem bater e o queijo. Misture bem. Polvilhe a tábua ou a mesa com farinha de trigo e enfarinhe também as mãos. Forme rolinhos finos, da grossura de um dedo mais ou menos. Corte em pedaços de 4 a 5 cm e frite-os em gordura bem quente. Arrume-os em camadas, cobrindo cada camada com queijo parmesão e cenoura crua ralados e misturados.

Nhoque recheado

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes:

- 01 kg de batata cozida
- 01 ovo inteiro
- 01 colher de sopa de manteiga
- 03 xícaras de chá de farinha de trigo
- modo de preparo:

cozinhar as batatas e passar pelo espremedor, coloque a manteiga com a batata ainda quente para derreter a manteiga, coloque a farinha e misture bem.

recheio:

- 300 gr de carne moída
- 01 cebola ralada
- ½ xícara de salsinha e cebolinha picada
- 02 colheres de sopa de óleo
- sal e pimenta a gosto

modo de preparo:

- leve ao fogo o óleo e coloque a carne para fritar, depois de frita, coloque os temperos e deixe refogar por 2 minutos.

- abra a massa do nhoque e recheie com a carne e enrole. Coloque para cozinhar em água fervendo.

molho:

- 02 latas de tomate sem pele
- 01 cebola pequena ralada
- 02 dentes de alho ralado
- 01 fatia de bacon
- ¼ xícara de chá de azeite
- manjerição picado
- sal e pimenta a gosto

modo de preparo:

- leve ao fogo o bacon deixe fritar em seguida, coloque o azeite, a cebola, o alho, os tomates, sal, pimenta e por último o manjerição.

Nhoque tipo churros com frango

- Cida negreiros

Massa

- 1 ½ kg de batatas cozidas e descascadas em água e sal
- 3 litros de água
- 1 colher de sopa de óleo
- ½ k de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Passe as batatas pelo espremedor, misture a margarina e deixe esfriar um pouco. Acrescente os ovos e farinha de trigo aos poucos, mexendo até ficar uma massa uniforme, coloque no saco de confeitar com o bico pitanga grande, vá pingando na água fervendo onde foram cozidas as batatas. Retire os nhoques que forem subindo, coloque em uma travessa, regue com o molho de frango. Decore com pedaços de frango, leve ao forno para gratinar por aproximadamente 15 minutos.

Molho de frango

- 3 dentes de alho
- 3 folhas de louro
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 250 g de molho de tomates
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparar

Tempere as sobrecoxas com os temperos e deixe por 2 horas. Refogue as sobrecoxas na panela com 3 colheres de sopa de óleo e deixe corar, despeje o molho de tomate e o molho vinha d'alio, coloque 1 copo grande de água quente, 1 tablete de caldo de galinha e deixe ferver em fogo brando até ficar macia e de molho grosso.

Nhoque vapt vupt

- Elizabete Ribaldo

Ingredientes

- 1 kg. De batata cozida e espremida
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 5 colheres de maizena
- 1 colher de rasa de margarina
- Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo

Numa tigela junte as batatas e os outros ingredientes e misture bem. Coloque a massa num saco de confeitar ou saco plástico, e vá cortando os nhoques na água fervente. Quando subir retire e coloque numa travessa.

Molho

- 1 lata de molho pronto
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de preparar

Aqueça o molho e misture o creme de leite, despeje sobre os nhoques e polvilhe queijo ralado

Nhoque

Ingredientes

- ½ kg de batatas descascadas
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de Preparo

Cozinhe, escorra as batatas e esmague-as ainda quentes. Acrescente o ovo e a farinha de trigo. Enrole com bastante farinha, em rolos de mais ou menos 1,5 cm de espessura. Corte em pedacinhos e ferva em bastante água até que venham à tona. Sirva com molho de sua preferência e queijo ralado.

Nhoques doces de Gand

- 100 g de açúcar
- 100 g de manteiga derretida
- 500 g de farinha de trigo
- 20 g de fermento biológico
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- essência de baunilha
- açúcar cristalizado

Coloque a farinha em uma tigela. No centro, junte todos os outros ingredientes, menos o açúcar cristal. Amasse bem, de modo a formar uma massa homogênea. Molde-a em rolos, como salsichas. Passe-as no açúcar cristal e deixe repousar por uma hora. Corte como nhoques. Coloque em forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 160 graus C, por, mais ou menos 15 minutos.

Nozes fingidas

(não vai ao fogo)

- 1 prato de nozes moídas
- 1 prato de castanha do Pará
- 1 colher de sopa de chocolate
- 3 claras em neve
- ½ quilo de açúcar

Amassa-se bem e faz-se as nozes

Nozes glacê

200 g de castanha-do-pará
250 g de noz(para colocar pedaços dentro das bolinhas)
1 coco médio ralado(pela parte de trás)
1 1/2 caneca de açúcar(quando fizer no mesmo dia, ponha 2 canecas)
1/2 caneca de água
6 ovos inteiros mal batidos

Leve ao fogo o açúcar e a água até formar uma calda pastosa. Tire do fogo, junte a castanha ralada, o coco e os ovos. Misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até soltar da panela. Depois de frio, prepare as bolinhas. Em seguida, passe na calda caramelada.

Calda caramelada

3 canecas de açúcar
1 caneca de água
2 colheres de sopa de vinagre branco

Leve ao fogo e, depois do ponto, tire do fogo e jogue as bolinhas na calda, uma a uma. Para botar as bolinhas no papel, passe um pouco de manteiga nas mãos e passe nas bolinhas.

Olho-de-sogra

2 sacos(100 g cada) de coco ralado
1 lata de leite condensado
3 gemas
1 xícara de chá de açúcar
250 g de ameixa seca

Faça um doce com o coco ralado, o leite condensado, as gemas e o açúcar, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Descaroce as ameixas, corte-as em bandas e recheie-as com a cocada do leite condensado. Coloque em forminhas.

Olhos de perdizes

3 colheres de sopa de queijo parmesão
3 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de banha
1 colher de chá cheia de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 gema

Mexe-se bem e junta-se farinha de trigo até despregar das mãos. Descansar ½ hora. Faz-se bolinhas e afunda-se com o dedo. Assadeira enfarinhada. Forno regular.

Omelete light

- 2 claras
- 1 gema
- 1/2 cebola fatiada
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 colher de chá rasa de margarina light
- 1 fatia média de queijo branco magro ou queijo prato light picado
- sal a gosto

Bata ligeiramente os ovos, acrescente os temperos. Coloque a margarina numa frigideira anti-aderente e frite o omelete

Orecchiette com Pesto de Tomate

Ingredientes:

- 400 gr de orecchiette fresco - (é um tipo de macarrão)
- 200 gr de tomate seco
- azeite extra-virgem
- 01 pimenta vermelha
- 01 dente de alho
- 02 colheres de chá de orégano seco
- 01 colher de salsa picada fresca
- sal
- ricota dura

Modo de preparo:

- Amasse o tomate seco, misture o alho, a salsa, o orégano, a pimenta vermelha picada e vá acrescentando azeite até formar um creme.
- Junte sal e cozinhe o Orecchiette em água abundante com sal.
- Após o cozimento, junte a massa no molho, rale a ricota e sirva.
-

Rendimento: 04 pessoas

Orizah Trigo à Moda Judaico Marroquina Cybercook

Para acompanhamento de Tcholnt

- 4 dentes de alho picados em pedaços finos
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 copos de trigo integral lavado e escorrido, examinado para ver se não tem gorgulhos
- 1 colher de sopa de páprica suave
- sal
- pimenta a gosto

- 1 1/2 copo de água

Frite o alho no óleo quente. Quando o alho estiver dourado, adicione o trigo integral. Frite o trigo no azeite até começar a escurecer (mexa com frequência enquanto está fritando) Junte a água e os demais ingredientes, cozinhando em fogo baixo, com tampa até que toda água tenha sido absorvida. Despeje este conteúdo em uma ou várias folhas de papel alumínio, embrulhe bem e coloque para ferver dentro da panela de Tcholnt. Retire o(s) embrulho(s) contendo o trigo de dentro da panela de Tcholnt minutos antes de servir. Está pronto.

Osso bucco

- Cheff de cozinha: Dérzi Ungaratto - "Preta"
- Restaurante Jardineira Grill

ingredientes:

- 01 kg de osso bucco
- 500 gr de tomate bem maduros e firmes sem semente e sem pele picadinhos
- 01 pimenta dedo de moça pequena picadinha
- 03 cebolas médias picadas
- 03 dentes de alho socados
- 03 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 01 bom maço de salsinha
- 01 maço de cebolinha verde
- ½ pimentão verde picado

obs: para colocar o cheiro verde no começo do cozimento, basta amarrar os maços, se colocar no final do cozimento pique bem o cheiro verde.

- ½ folha de louro
- 01 galho de alecrim
- 01 colher de café de páprika picante
- 02 colheres de sobremesa de extrato de tomate
- 01 pitada de sal
- 01 pitada de pimenta do reino

modo de preparo:

- dourar o osso bucco no azeite, acrescentar as cebolas, os dentes de alho, o louro, a pimenta dedo de moça, o pimentão verde, os tomates picados, 02 colheres de sobremesa de extrato de tomate, 01 colher de café de paprika, 01 galho de alecrim, a pimenta, o sal e o cheiro verde amarrado.
- cozinhar na panela de pressão de 45 minutos a 01 hora.
- na panela comum de 02 horas à 02 horas e meia.
- rendimento: 04 porções (+ ou -).

Ovinhos de Chocolate

Ingredientes

200 gr. de chocolate meio-amargo ou ao leite, branco ou colorido

Modo de Preparo

Derreter o chocolate em banho-maria, tendo o cuidado de não respingar nenhuma gota d'água no mesmo. Despejar em formas próprias para ovinhos de Páscoa.

Cobrir com papel-manteiga ou vegetal e levar à geladeira ou freezer por alguns minutos ou até que endureçam e se desprendam facilmente da forma. Depois de desenformar, mantenha-os na geladeira de um dia para outro. Juntar duas metades, apertando-as, e embrulhar com papel laminado. Dá 16 ovinhos de 12 grs. cada. Pode-se usar formas com desenho de coelhinhos.

Obs: Pode-se adquirir o chocolate em barras maiores, em casas especializadas, pois fica bem mais em conta.

Ovos de codorna

Massa

100 g de margarina ou manteiga
100 g de gordura hidrogenada
3 gemas
2 colheres de sopa (cheias) de creme de leite sem soro
1 colher de café (rasa) de sal
1/2 colher de café de fermento de bolo
Farinha de trigo para amassar

Recheio

Ovos de codorna cozidos, gema para pincelar e queijo parmesão ralado.

Coloque numa tigela a manteiga, a gordura, as gemas e o sal, misture até fazer um creme e depois acrescente o creme de leite. Misture e vá botando farinha de trigo até obter o ponto de soltar da tigela. Tire pedaços, abra na mão, ponha o ovo de codorna e cubra todo com a massa. Asse em tabuleiro sem untar, pincelado com gema e azeite doce e salpicado com parmesão.

Ovos de páscoas recheados com Sorvete

- 500 gramas de chocolate ao leite derretido
- sorvete a seu gosto
- fatias de bolo

Faça as casquinhas dos ovos de páscoa e leve ao freezer. Retire e recheie com o sorvete. Coloque uma fatia de pão-de-ló e cubra novamente com chocolate derretido. Leve novamente ao freezer, desenforme, embale e coloque novamente no freezer. (se conserva no freezer aproximadamente por 4 meses)

Bombons com sorvete:

Fazer camadas de chocolates na forma, rechear com sorvete, cobrir e levar ao freezer.

Ovos doces

- 2 caixas de pó para pudim sabor coco
- 1 lata de pêssegos em calda

Modo de preparar

Faça o pudim conforme indicação da embalagem, espere esfriar. Num prato de sobremesa individual, coloque a metade de um pêssego com o lado côncavo para baixo. Disponha a sua volta o pudim já frio de maneira irregular, como se fosse um ovo estalado. Regue com caldo do doce imitando o óleo da fritura. Sirva geladinhos, dizendo que você esqueceu de servir os ovos durante a refeição, e agora-! Vocês terão de comer....

Ovos Nevados diet

- 3 claras em neve
- 1/2 litro de leite desnatado
- 1 pedaço de casca de limão
- 2 colheres de sopa de adoçante de forno e fogão (é bom provar, pois cada marca adoça de maneira diferente)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 gemas
- 1 colher de sopa cheia de amido de milho

Leve ao fogo o leite, temperado com a casca de limão, a baunilha e o adoçante. Bata as claras em neve e cozinhe-as no leite às colheradas. Conforme estiverem cozidas, coloque-as em taças individuais ou numa compoteira. Após cozinhar toda a clara, numa tigelinha, misture as gemas peneiradas, o amido de milho e um pouquinho de leite para dissolver, abaixe o fogo do leite e junte as gemas, mexendo para que se dissolva, sem empelotar. Mexa até engrossar e junte à compoteira onde estão as claras cozidas.

Ovos Pochê com Batatas e Frango ao Alho

- Chefe de cozinha: Don Pepe

Ingredientes:

- 2 litros de água
- 8 pedaços de frango
- 1 kg de batatas
- 6 dentes de alho cortados em lâminas
- 3 colheres de sopa de azeite
- açafrão
- 2 tomates sem pele
- galhos de salsinha a gosto
- gotas de vinagre a gosto
- 4 ovos a pochê

Modo de preparo

- Cozinhar o frango por 10 minutos, colocar as batatas e o açafrão.
- Numa frigideira colocar o azeite e fritar o alho até dourar.
- Coloque na panela o alho, o tomate.
- Quando a batata estiver no ponto, desligar e colocar a salsinha.

Ovos pochê

- Numa panela ferver água e vinagre.

- Coloque o ovo para ficar a pochê.
- Retire e coloque na panela junto com o frango e as batatas.

P ã o d e C e n o u r a

TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

CALORIAS POR PORÇÃO: 70 RENDIMENTO: 8 PORÇÕES

GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

2 cenouras médias raladas
 1 xícara (chá) de água morna
 1 tablete de fermento fleischmann
 1 colher (sopa) de adoçante em pó
 1 cebola pequena ralada
 1 colher (sopa) de margarina light
 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 2 dentes de alho amassados Corte a cenoura e passe-a pelo processador junto com a água; reserve. Misture o fermento e o adoçante até formar uma pasta, adicione a cenoura reservada e misture bem. Aqueça a margarina e doure a cebola e o alho. Quando estiverem ligeiramente dourados, adicione à mistura de cenoura, misture bem e junte aos poucos a farinha, mexendo até que esteja bem incorporada. Despeje numa fôrma para pão retangular média (tipo bolo inglês) e deixe crescer por 1 hora. Asse em forno preaquecido a 175°C por 25 minutos.

Pa- Puff

Cybercook

- 1 Lata de atum em óleo
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 lata de pomarola
- maionese
- 1 pacote de pão de forma sem casca

Forre 1 vasilha retangular com uma camada de pão de forma, passe com uma colher uma camada de maionese sobre o pão.

Misture à parte, o atum, creme de leite e o pomarola, fazendo assim um molho.

Adicione uma camada de molho sobre a maionese e assim sucessivamente: 1 camada de pão, maionese, molho.

Se quiser, ovos cozidos e azeitonas por cima para decorar.

Paciência

400 g de açúcar refinado
 400 g de farinha de trigo
 6 ovos
 1 colher de chá de raspa de limão

Bata as claras em neve (ponto de suspiro). Acrescente o açúcar e continue batendo. Junte as gemas e, por último, a farinha de trigo e as raspas de limão. Para fazer os biscoitos, coloque a massa aos poucos num

saco de confeitar e use bico perlê. Leve ao forno em assadeira untada. Retire dela ainda quentes.

Paçoca da Roça

- Cecília Biju

- 500 g de amendoim torrado sem pele
- 200 g de bolacha de maizena quebrada
- 1 ½ xícara de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- Canudinhos de papel de manteiga
-

Modo de preparo

Leve a bolacha ao pilão e soque até virar uma farinha fina. Junte o amendoim e vá socando e adicionando o sal. E aos poucos o açúcar. Soque até que tudo esteja bem triturado. Já com os canudos prontos, encha-os. Feche os canudinhos e sirva sobre uma grelha num braseiro, bem quentinha.

Rendimento: 60 canudos

Paçoca de farinha láctea

- 1/2 kg de amendoim torrado
- 3 xícaras de farinha láctea
- 10 colheres de sopa de açúcar

Asse o amendoim no forno, não deixando queimar. Passe em seguida na máquina(peça fina) e misture a farinha láctea e o açúcar.

Paçoca de inhame

- 1/2 kg de inhame
- 1 colher de sopa de açúcar refinado e peneirado
- 3 colheres de sopa de coco ralado

Cozinhe o inhame de véspera e deixe dormir no escorredor. No dia seguinte, rale-o e junte o coco e o açúcar. Misture tudo com um garfo e arrume numa travessa.

Paçoca Fácil da Adryane

Cybercook

- 1 pote de Creme de Amendoim
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de bolacha Maria

Triturar a bolacha no liquidificador (mas antes quebrar um pouco da bolacha) e, em uma travessa grande, misturar o creme de amendoim, o leite

condensado e a bolacha. Aí é só colocar em uma forma e deixar na geladeira por mais ou menos 1 hora e meia. É só cortar e comer.

Paçoca simples

1/2 kg de amendoim torrado
2 xícaras de chá de farinha de mandioca
10 colheres de sopa de açúcar

Asse o amendoim no forno, não deixando queimar. Passe em seguida na máquina(peça fina), junte a farinha e o açúcar e torne a passar na máquina.

PACU NA GRELHA

Ingredientes:

1 Pacu de pelo menos 4.0kg.
sal fino
sal grosso
pimenta do reino
suco de 2 limões

Modo de preparar:

1 - Uma vez o peixe limpo de sua barrigada, porém com escamas, o mesmo deve ser congelado. Com ele congelado, vá ao açougue e peça para que cortem o peixe com a serra elétrica ao meio no seu sentido longitudinal.
2 - Deixe as duas metades simétricas descongelar. Quando estiverem moles, tempere a parte de dentro, a da carne, com o sal fino, pimenta e suco de limão. Aguarde por menos ½ hora.
3 - Passe sal grosso na parte da carne e leva a grelha, sempre com a parte das escamas voltada para o fogo. Acompanhe o peixe assar em sua própria gordura. Quando a carne estiver mole e solta, o peixe está pronto para ser servido. Como acompanhamentos você pode optar por arroz ou uma salada de maionese.

Paella de Macarrão

(prato espanhol)

- Cheff de cozinha: Dominique Fuhrer

Ingredientes:

- 750 gr de macarrão spaghetinho
- 750 gr de camarão médio
- 01 kg de lagostin
- 500 gr de mariscos/mexilhões
- 750 gr de camarão rosa médio
- 300 gr de ervilhas
- 750 gr de filé de mero
- 500 gr de lula fatiada
- 250 gr de vieiras
- 125 gr de tomate sem pele
- ½ pimentão vermelho

- 25 gr de alho picado
- sal e pimenta a gosto
- salsa
- 25 gr de açafrão em pó
- ½ dose de pernod
- 2.1/2 litros de caldo de peixe
- 250 ml de azeite de oliva especial
- 02 unidades de limão Taiti

Modo de preparo:

- Em uma paelleira colocar o azeite e aquecer. acrescentar o alho, os camarões e os lagostins. retirar os camarões e lagostins e reservar. Refogar os frutos do mar e o tomate sem pele. Acrescentar o caldo de peixe, o pernod e o açafrão. Colocar o spaghetti. Decorar com os mariscos, o mero, o pimentão, salsa, os camarões e o lagostin. Depois de pronto colocar os limões, cortados à francesa.

Paella - Um misto de história e sabor

(por Allan Vila Espejo)

Festa sem Paella na Espanha- Isso é uma inverdade! Este prato, além de excelente, completo e de consumo comunitário, faz parte da história e tradição dos meus antepassados. Hoje é muito apreciada também no Brasil. Valem alguns esclarecimentos básicos a respeito:

- o ingrediente básico é o arroz, ao contrário do que se pensa a respeito dos frutos do mar;
- Paella é o nome do utensílio, redondo de diâmetro grande e raso, para facilitar a mistura dos ingredientes, cozinhando tudo por igual;
- tem duas variantes genéricas: a que é feita ao ar livre em dias de festa e a que é feita no dia-a-dia, no fogão.

O prato nasceu na na região de Valência, entre os séculos XV e XVI, como alimento de camponeses que saiam para o trabalho rural levando uma porção de arroz, azeite de oliva, sal e o recipiente para cozinhar. No seu ambiente de trabalho encontravam o restante dos ingredientes: carnes de caça e legumes da estação. A madeira das laranjeiras era utilizada como lenha para o fogo, dando o sabor característico ao preparo da verdadeira Paella valenciana. Depois de muito tempo que o frango entrou como parte dos ingredientes, pois era uma ave muito nobre na época.

Chegando ao litoral, o prato passou a ser elaborado com frutos do mar, recebendo o nome de Paella marinera. Passado o tempo, as receitas se misturaram, dando origem à Paella mista (terra e mar) e criou-se ainda a Paella negra, incorporando-se a lula com a sua tinta. Hoje são mais de mil variações. Mas a tradição manda que o prato seja feito em fogo de lenha, ao ar livre e por homens, num verdadeiro show de talento e sensibilidade, pois trata-se de um prato sofisticado pela plástica de sua apresentação e de ponto delicado (um minuto a mais ou a menos pode colocar pontos negativos no resultado final). Ao contrário do risotto italiano, o arroz deve ficar seco e solto.

Alguns estudiosos acreditam que o grau de dificuldade é o que leva o homem espanhol, tão cioso de sua virilidade, ao desafio de preparar este prato,

mais ou menos como o nosso churrasco, pedindo licença aos churrasqueiros de plantão, que é uma verdadeira demonstração pública de competência no preparo de um prato realmente trabalhoso e saboroso.

Alguns conselhos:

- o arroz nunca deve ser lavado;
- as carnes devem ser bem refogadas, até a formação de um fundo na panela;
- o fogo de lenha deve ficar a uma distância prudente da paella, a fim de que as chamas sejam distribuídas igualmente sob ela;
- a água deve cozinhar por no mínimo 25 minutos, para pegar o sabor dos ingredientes;
- o arroz não pode ser mexido durante o cozimento, devendo pegar no fundo da panela para formar aquele delicioso "queimadinho"
- o diâmetro da paella varia de acordo com a quantidade dos comensais: 25 cm para 2 a 3 pessoas, 30 cm para 3 a 4, 35 cm para 5 a 6, 40 cm para 6 a 8 e assim por diante.

No mais, bom apetite e até a próxima... porque aqui "Você é quem brilha!" Allan Vila Espejo é cozinheiro profissional, sócio da rede de restaurantes Don Pepe di Napoli, de São Paulo e apresentador de programas culinários na televisão. Filho de espanhóis, aprendeu desde cedo os segredos da pátria de seus pais. Detentor do record da Maior Paella do Brasil, quando em 1994, preparou uma paella de 4 metros de diâmetro que alimentou três mil pessoas

Paella Mista

Indicada por: Allan Vila Espejo

(6 a 8 porções)

- 1 kg de arroz sem lavar
- O dobro do volume do arroz em água
- 250 gr de lulas limpas
- 200 gr de marisco com casca
- 200 ml de óleo de oliva
- 500 gr de camarão rosa, grandes, com casca
- 400 gr de frango, cortado em pedaços médios
- 100 gr de vagem macarrão, sem as pontas e cortadas ao meio
- 2 tomates maduros, picados
- 1 colher de sopa de páprica doce
- 2 dentes de alho e 2 ramos de salsinha, picados e regados com um pouco de óleo de oliva
- 250 gr de camarões pequenos e descascados
- 1 envelope de corante alimentar
- 3 ou 4 pistilos de açafrão espanhol
- 2 pimentões (um vermelho e outro verde), assados, sem pele e sem sementes, cortados em tiras
- sal a gosto

Decoração:

Camarões rosa, mariscos e pimentões.

Corte as lulas em rodela e reserve-as. Reserve também os tentáculos. Lave muito bem os mariscos. Numa paella, aqueça o óleo de oliva, junte os camarões rosa polvilhados com sal e deixe-os dourar. Retire-os e reserve-os para decoração.

Junte na paella em fogo médio, o frango já temperado com sal e refogue, até dourar. Acrescente a vagem, o tomate, a páprica e a mistura de alho e salsinha. Misture e adicione as lulas e os camarões pequenos. Refogue por 10 minutos, incorpore a água, corrija o sal e deixe cozinhar por 20 minutos, em fogo alto, a partir do momento da ebulição. Baixe o fogo para médio, acrescente o corante e o açafrão. Misture e depois misture o arroz, espalhando em forma de cruz, sem mexer. Coloque os pimentões e os mariscos, reservando alguns para a decoração. Conserve no fogo até o arroz ficar cozido. Deixe a paella descanssar por 5 minutos, fora do fogo, decore-a com os camarões rosa, alguns mariscos e pimentões. Sirva imediatamente.

Pães Doces e Derivados

- Benjamim Abrahão
- 1 k de farinha de trigo
- 100 g de fermento para pão
- 200 g de açúcar
- 200 g de margarina
- 5 ovos
- 1 pitada de sal
- ¼ de litro de água aproximadamente

Modo de preparo

Faça uma esponja com 100 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe-a descansar por uns 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma maça bem macia. Cubra-a com um pano, durante uns 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, recheando a gosto. Pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, torne-a a pincelar com ovos e leve para assar em forno pré aquecido.

Rosca simples: decore-a com açúcar cristal

Trança de frutas: decore-a com figo, nozes, cerejas e açúcar de confeiteiro

Rendimento: mais ou menos 5 porções

Pãezinhos de cebola

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 125 g de manteiga amolecida
- 1 envelope de creme de cebola
- 1 colher de sopa (cheia) de fermento de pão
- 250 ml de leite morno
- 1 gema para pincelar

Peneire numa tigela a farinha de trigo e faça uma cova no centro. Junte aí os demais ingredientes e amasse bem até que a massa solte das mãos. Faça uma bola, cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume. Abra com o rolo porções da massa em círculo, corte-a em triângulos e enrole cada uma no sentido da base para a ponta. Coloque-os em assadeira untada com manteiga. Pincele com gema e asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Pãezinhos de laranja

1 1/3 de xícara de farinha de trigo
1 1/4 de colher de chá de fermento
3 colheres de chá de raspa de casca de laranja
1/2 xícara de margarina (tire da geladeira 1 hora antes)
1/2 xícara de leite
3 colheres de sopa de açúcar
1 1/2 colher de sopa de margarina derretida

Misture a farinha de trigo e o fermento numa vasilha. Junte 1 colher de chá de raspa de laranja, acrescente a margarina aos pedacinhos e misture com duas facas até obter uma farofa. Faça uma depressão no meio e lá despeje o leite. Misture com uma colher de pau até que a massa se desprenda dos lados da vasilha e amasse umas 5 vezes, levemente, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo. Com as mãos, abra a massa até obter 0,5 cm de grossura. Corte com um copo ou cortador. Coloque as rodela numa assadeira não untada, deixando um espaço entre os pãezinhos. Misture as 2 colheres de chá de raspa de laranja restantes, o açúcar e a manteiga derretida e distribua sobre os pãezinhos. Leve ao forno.

Pãezinhos de liquidificador da Itaci

Bate-se no liquidificador 2 copos de leite morno, 3 tabletes de fermento Biológico, 1 concha de óleo, 3 ovos inteiros, 2 colheres de açúcar e 1 colher de sopa de sal.

Depois vai numa bacia e vai pondo farinha até desgrudar da mão. Amasse bastante até ficar bem leve. Faz-se os pãezinhos pequenos e leva-se ao forno mais ou menos por meia hora, para crescer.

Pãezinhos de Pessach

Cybercook

Ferver numa panela:

- 1 copo de água
- 1/2 copo de óleo
- sal
- pimenta do reino a gosto
- farinha de matzá

Mexendo sempre, acrescente aos primeiros ingredientes a farinha de matzá, até que forme um pirão grosso. Retire do fogo e acrescente ovos, uma a uma, até que fique uma massa macia. Faça bolas, do tamanho de um ovo, com um corte no meio, bem de leve. Coloque em assadeira untada. Leve ao forno quente.

Pãezinhos de queijo I

1 kg de farinha de trigo
6 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
1 colher de sopa de sal
2 ovos mal batidos
2 copos de leite de vaca
1 copo de água
100 g de margarina
1 colher de sopa de manteiga

Bote o fermento, o açúcar, o leite e a água(amornados juntos) e deixe fermentar durante 40 minutos. Depois, bote a farinha de trigo, os ovos mal batidos, o sal, a margarina e a manteiga, misture bem a massa e deixe descansar por 40 minutos. Em seguida, faça os pães e deixe descansar 1 hora(colocados nas placas untadas). Não deixe dar pancadas. Ligue o forno 15 minutos antes de assar.

Pãezinhos de queijo II

1/2 xícara de chá de leite quente
2 tabletes de caldo de galinha
1 ovo
1/2 xícara de chá de óleo
1 xícara de polvilho azedo
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de fermento

Bata tudo no liquidificador e coloque em forminhas untadas; não encha muito pois crescem. Leve a assar.

Pãezinhos delícia com iogurte

4 colheres de sopa de fermento seco ou tablete
4 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de leite morno
1 copo de iogurte natural

Misture e deixe por 10 minutos em lugar abafado. Depois, acrescente 3 gemas, 1 colher de sobremesa de sal, 100 g de manteiga derretida já fria e 1/2 xícara de chá de água fria. Mexa e coloque farinha de trigo(cerca de 6 1/2 xícaras de café ou copos pequenos de extrato). Trabalhe a massa e, em seguida, cubra com um pano e guarde em armário fechado por 20 minutos. Modele os pães e deixe descansar durante 1 hora. Asse, retire do forno, cubra com um pano por 5 minutos, pincele com manteiga e coloque queijo parmesão ralado. O pão não deve corar.

Pãezinhos I

2 colheres de sopa de fermento granulado

1 xícara de açúcar
100 g de banha derretida
1 colher de sopa de sal
1 xícara de água morna
1 1/2 xícara de leite morno
2 ovos (mal batidos)
1 kg de farinha de trigo

Ponha o fermento, a água morna, o leite morno, o açúcar e 1 xícara de farinha de trigo numa tigela e deixe descansar durante 1/2 hora. Depois de fermentada, ponha os ovos, o sal, a banha e o resto da farinha de trigo. Misture bem, ponha na pedra e bata até abrir bolhas e soltar das mãos. Faça os pães com as mãos untadas de gordura e coloque-os em assadeiras untadas. Deixe descansar durante 2 horas e asse em forno quente.

Recheio

1 copo de leite
1/2 xícara de queijo ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal
1 colher de sopa de Maizena

Misture tudo e leve ao fogo para fazer o creme.

Pãezinhos II

1 xícara de leite morno
2 colheres de sopa de fermento granulado
1 xícara de água morna
5 colheres de sopa de açúcar refinado
3 ovos inteiros
3 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sobremesa de sal
1 kg de farinha de trigo

Misture o leite, a água, o açúcar e o fermento. Abafe por 20 minutos. Junte os ovos, a manteiga e o sal. Vá colocando a farinha de trigo, mexendo como se fosse um bolo até que a massa fique completamente ligada. Despeje-a na pedra mármore e sove por 50 vezes. Deixe a massa descansar durante 1 hora. Pegue pequenas porções e modele os pãezinhos. Coloque-os em assadeira untada, deixando crescer por mais 20 minutos. Querendo, use esta massa para fazer sonhos.

Pãezinhos III

1 lata de leite condensado
1 lata de água morna
4 ovos inteiros
2 colheres de sopa de manteiga
100 g de fermento de pão Itaiquara (em pasta)
1 colher de chá de sal

950 g de farinha de trigo

Bata no liquidificador: leite, água, ovos, manteiga, fermento e sal. Despeje numa bacia plástica e vá colocando a farinha de trigo e mexendo com uma colher de pau. Deixe a massa crescer abafada por 1 hora. Depois de crescida, forme os pãezinhos e coloque em assadeira untada com manteiga. Depois de assados, passe manteiga e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Pãezinhos Rápidos

Ingredientes

6 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
2 colheres de manteiga
2 colheres de banha
2 colheres de fermento fermento em pó
4 ovos

Modo de Preparo

Amasse tudo junto e faça os pãezinhos. Leve ao forno em assadeira untada com manteiga e pulverizada com farinha de trigo. Asse em forno quente.

Pãezinhos Recheados

Ingredientes

Massa

2 tabletes de fermento para pão
1 xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (café) de sal
2 gemas
200g de margarina à temperatura ambiente
4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio

1 cebola picada
4 colheres (sopa) de óleo
500g de carne moída
1 cubo de caldo de carne esmigalhado
sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 ovos cozidos picados

Para pincelar

1 gema ligeiramente batida

Modo de Preparo

Frite a cebola no óleo até ficar macia, junte a carne e refogue por alguns minutos. Acrescente o caldo de carne, cozinhe em fogo médio mexendo algumas vezes até que a carne comece dourar. Adicione a farinha e tempere com o sal e a pimenta.

Retire do fogo, adicione 3 colheres (sopa) de água. Deixe esfriar, junte os ovos e reserve.

Numa tigela grande dissolva o fermento no leite morno, acrescente a manteiga, o sal, as gemas. Misture, acrescentando a farinha até obter uma massa firme e homogênea. Divida a massa em 35 bolinhas. Abra cada uma, com a mão, formando um círculo de aproximadamente 8cm de diâmetro. Sobre cada círculo coloque uma colher

(sopa) rasa do recheio reservado. Levante as bordas da massa dando o formato de meia lua e feche apertando bem. Coloque em assadeira untada, deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema. Leve ao fogo quente (200 °C) pré-aquecido por cerca de 20 minutos ou até começar a dourar.

Palha assada

- Culinarista: Cecília Bijú

ingredientes:

- 06 espigas de milho verde
- 01 xícara das de chá de leite
- 01 lata de leite condensado
- 03 ovos
- 100 gr de queijo parmesão ralado
- 01 xícara das de chá de coco ralado fresco
- 02 colheres das de sopa de manteiga
- 03 colheres das de sopa de farinha de trigo
- muita palha de milho

modo de preparo:

- retirar os grãos do sabugo, processar os grãos, e passar para uma tigela.
 - misture com os demais ingredientes, faça bolsinhas com a palha de milho.
 - coloque a massa dentro e amarre.
 - leve para assar de 20 a 30 minutos, a temperatura de 300°C (forno).
- rendimento: 40 a 50 porções.

Palitos de Chocolate e Laranja

Lave as laranjas, corte-as em quatro partes e retire a polpa, mantendo a parte branca. Corte a casca em tirinhas, coloque-as numa tigela e cubra com água. Deixe de molho durante 2 a 3 dias, trocando a água 2 vezes ao dia, para retirar todo o amargo da casca. Escorra, coloque-as numa panela com água o suficiente para cobri-las e leve ao fogo médio, até ferver. Escorra a água e reserve.

Prepare a calda: coloque numa panela o açúcar, o cravo e a canela. Acrescente 1 xícara (chá) de água e leve ao fogo, mexendo até levantar fervura. Junte as tirinhas de casca de laranja e deixe cozinhar em fogo baixo, até que fiquem transparentes. Escorra a calda, coloque as tirinhas numa peneira grande e deixe secar por 1 a 3 dias, de preferência no sol (elas devem ficar levemente cristalizadas).

Para Banhar: pique o chocolate com uma faca grande e bem afiada, leve-o ao banho-maria e, com a chama bem baixa, misture com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até que todo o chocolate tenha derretido. Passe-o para um

refratário limpo e bem seco e, com uma espátula, misture-o continuamente, para que ele comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir o chocolate "frio").

Mergulhe as tirinhas de laranja no chocolate, escorra o excesso e coloque-as sobre uma superfície forrada com papel alumínio, para que sequem. Guarde em vidro tampado até o momento de usar.

Rendimento: 1,5kg de palitos.

O que eu preciso ter-

6 laranjas tipo bahia ou pêra, 3 xícaras (chá) de açúcar, cravo e canela em pau a gosto, 1 kg de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto.

DICA: · Esses palitos combinam perfeitamente todo o perfume e frescor da laranja com o sabor delicioso do chocolate. Podem ser servidos nos finais das refeições, junto com o cafezinho, ou então serem consumidos como um "docinho" (você poderá comprovar como é difícil comer um só...).

· Uma outra sugestão é oferecer os palitos como presente: mantidos em local seco e fresco, eles se mantêm em boas condições por até 30 dias.

Palitos de Queijo

Ingredientes

200 gr de manteiga ou margarina
100 gr de queijo parmesão ralado
4 colheres (sopa) de leite
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
300gr de farinha de trigo

Modo de Preparo

Coloque numa tigela, a manteiga, o sal e o queijo. Misture muito bem. Acrescente o fermento e a farinha de trigo peneirados juntos. Trabalhe com as mãos, amassando até que a massa esteja lisa e homogênea. Polvilhe com bastante farinha de trigo uma superfície lisa e coloque a massa. Forme rolos bem finos e corte no comprimento desejado. Polvilhe com farinha a forma em que irá assar os biscoitos, sem untar. Coloque os palitinhos um pouco afastados uns dos outros e leve ao forno brando por cerca de 15 minutos.

Palmier

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Massa folhada

Ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 01 ovo
- 1/2 colher de sopa de sal
- 01 copo de água

Para folhar

Ingredientes:

- 500 gr de gordura folhada ou 350 gr de gordura hidrogenada ou margarina ou manteiga misturada com 150 gr de farinha de trigo e levar para gelar.

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes da massa na batedeira ou em cima da mesa e faça uma massa bem macia.
- Deixe descansar uns 20 ou 30 minutos.
- Após este descanso, polvilhe a mesa com farinha de trigo e coloque a massa.
- Pegue um rolo e lamine-a em formato de cruz.
- Pegue a gordura folhada e coloque no centro desta cruz. Junte os 04 cantos até que cubra toda a gordura.
- Dê um formato retangular e alargado a ela.
- Pegue o rolo, estique-a em uma espessura de 1 cm, dobre-a em formato de livro, repita este processo por mais 04 vezes e coloque em uma assadeira retangular.
- Leve-a para gelar coberta com um plástico.
- Depois de estar bem gelada, torne a polvilhar a mesa com açúcar e coloque a massa.
- Abra-a com o rolo em uma espessura $\frac{1}{2}$ cm, enrole como se fosse um rocambole, prepare os modelos e coloque nas assadeiras.

Temperatura do forno: 200° c

Duração do forno: 15 a 20 minutos

Tempo de preparo: 20 a 30 minutos

- Palmira Onofre
- 500 g de massa de talharim cozido al'dente e escorrido
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 4 ovos
- Sal a gosto

Modo de preparo

Numa tigela coloque o macarrão e junte o parmesão, os ovos e o sal.

Misture bem e verifique o tempero. Coloque em uma forma de buraco no meio untada com manteiga. Leve para assar em forno quente pré aquecido por 30 minutos.

Retire do forno e desenforme,

Almôndegas de frango

- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 300 g de peito de frango sem osso
- 2 pãezinhos francês picados
- 2 ovos
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

Modo de preparo

Junte o alho e a cebola e frite até começar a dourar. Retire do fogo e coloque o frango. Misture bem e coloque o pão e os ovos. Forme bolinhas e frite em óleo quente. E em seguida coloque em molho de tomate ao seu gosto. E sirva com a forma de macarrão.

Pamonha à moda

- Culinarista: Fátima Brandão

Ingredientes:

- 02 kg. de massa de milho ralada - (30 espigas)
- 01 copo americano de óleo de soja
- 55 gr. ou 03 colheres de sopa de sal
- ½ colher de açúcar ou 01 pitada
- 15 gr. ou 02 colheres de sopa rasa de pimenta bode
- lingüiça e queijo a gosto

Modo de Preparo:

- Passar a massa na peneira por duas vezes, esquentar o óleo e temperar com sal e pimenta.
- Colocar um pouco de açúcar e enrole na palha do milho e deixe cozinhar por 40 minutos aproximadamente.

Dica: Se a massa ficar pastosa ou dura, acrescente água ou leite.

Modo de Preparo:

- Aqueça a manteiga e o azeite.
- Doure as cebolas, coloque o arroz e refogue um pouco.
- Adicione o vinho branco e o açafrão mexendo sempre.
- Adicione o líquido aos poucos, mexendo para desenvolver o amido arroz.
- Cozinhe aproximadamente 30 minutos ou até que fique ao dente.
- Coloque a manteiga cortada em cubos e, por último, o queijo ralado.
- Misture bem até que se derretam.
- Sirva imediatamente.

Pamonha Salgada de Forno

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes:

- 6 Espigas de milho
- 2 Ovos
- 2 Xícaras de chá de queijo ralado tipo parmesão
- 5 Colheres de sopa de óleo
- 2 Dentes de alho amassados
- Sal a gosto
- Mussarela ralada para polvilhar
- 3 Colheres de manteiga
- 3 Colheres de sopa de óleo

Modo de Preparo:

- Retire os grãos da espiga de milho e bata no liquidificador.
- Retire e coloque numa tigela e coloque os ovos, o queijo ralado, a manteiga, o cheiro verde e o sal.
- Reserve.
- Frite o alho no óleo e adicione na pamonha.
- Coloque em uma assadeira untada e polvilhada e depois polvilhe com a mussarela ralada e leve ao forno de 30 a 40 minutos.

Panela de massa

- Palmira Onofre

- 2 ovos inteiros

- 1 colher de sopa de açúcar
- 4 tabletes fermento para pão
- 2/4 de xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de leite
- 100 g. De margarina
- Mais ou menos 7 xícaras de chá de farinha de trigo, até dar ponto na massa
- 1 gema para pincelar a cesta

Modo de preparo

Coloque a água e o leite numa panela e leve ao fogo até ferver, desligue retire do fogo e coloque a margarina. Em outro recipiente desmanche o fermento com açúcar misture no leite já morno. Bata os ovos levemente e junte ao leite, vá colocando a farinha de trigo até desgrudar da mão. Deixe a massa descansar de 15 à 20 minutos, depois abra a massa e montar encima de um pirex redondo untado e polvilhado com farinha de trigo. Pincele com ovo e leve para assar decore a gosto

sugestão

Recheio de chocolate com nozes - Isamara C. Amâncio

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado, cozido por 40 minutos
- 2 ½ xícara de nozes picados
- 3 xícaras de chocolate ao leite derretido
- ½ xícara de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres de sopa de água

Modo de fazer

Bata o leite condensado, adicione o chocolate, as nozes, o creme de leite e por ultimo a gelatina dissolvida.

Panetone Australiano da Maria Alice

- 7 bananas nanicas amassadas (no espremedor) 9 se pequenas
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícaras de chá de óleo
- 2 xícaras de chá e meia de farinha de rosca
- 1/2 xícaras de chá de castanha do Pará moída
- 1 colheres de sopa mal cheia de fermento em pó

Bater as claras em neve. Bater as gemas com o açúcar até branquear, colocar o óleo, a banana e a castanha do Pará misturada com a farinha de rosca, o fermento e por último as claras em neve. Levar para assar em forma de panetone. Dá 2 formas de meio quilo. Enfiar pauzinho para ver se está assado. Tirar do forno e cobrir, enquanto o bolo está quente com glacê de limão com açúcar (meio limão para uma xícaras de chá de açúcar e

espalhar por cima castanha moída. Se gostar, pode por uma colher de essência de baunilha

Panetone.

Massa

FARINHA 125g FERMENTO FRESCO 10g

AÇUCAR 15g

GEMA 1

AGUA 30g

Modo de Preparo

1. COM OS INGREDIENTES ACIMA FAZER UMA MASSA BEM LISA E ENXUTA;

2. DEIXAR DESCANSAR POR 30 MINUTOS

Reforço

MARGARINA 50g

FARINHA 80g

AÇUCAR 30g

GEMAS 3

SAL 1 PITADA

UVA PASSA 60g

FRUTAS CRISTALIZADAS 40g

Modo de Preparo

1. ADICIONAR O REFORÇO NA MASSA E MISTURAR POR 20 MINUTOS

2. MISTURAR 60G DE UVA PASSA E 40 DE FRUTAS CRISTALIZADAS;

3. COLOCAR EM UMA FORMA DE 500G DEIXAR CRESCER POR 1 HORA E MEIA

4. DEPOIS DE CRESCIDO, COM UMA GILETTE FAZER UM CORTE EM CRUZ E COLOCAR UMA PITADA DE MARGARINA EM CIMA

5. COLOCAR NO FORNO A 180 GRAUS POR + OU - 45 MINUTOS

Panetone da Mariana

Fermento:

1 pires de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar

4 xícaras de leite morno

100 g de fermento biológico

Ingredientes:

1 quilo de farinha de trigo

4 ovos

150 g de manteiga

6 colheres de sopa de açúcar

sal à vontade

frutas idem

1 cálice de vinho branco

fermento: Dissolva o fermento no leite morno, põe-se o pires de farinha e o açúcar. Mistura-se bem.

Deixar crescer por uma hora e meia.

Juntar os demais ingredientes e amassar até formar bolhas. Formas untadas.

Pincela-se com gemas e

deixa-se crescer. Forno quente. Dá 4 panetones.

Panetone de Natal

1 1/4 de xícara de açúcar
1 1/4 de xícara de água
1 1/4 de xícara de margarina
200 g de frutas cristalizadas
2 caixas de passas
1 colher de sopa de vermute
2 colheres de sopa de fermento em pó
3 xícaras(cheias) de farinha de trigo
3 ovos
1 gema

De véspera, leve ao fogo o açúcar, a água, a margarina, as frutas cristalizadas e as passas. Deixe ferver durante 10 minutos. Desligue o fogo e jogue, imediatamente, 1 colher de sopa de fermento sobre a calda ainda quente. No dia seguinte, junte o vermute, a farinha de trigo, os ovos e mais outra colher de sopa de fermento. Leve o panetone ao forno em forma untada com manteiga e farinha de trigo e papel arengueiro. Asse em forno regular durante 1 hora. Enfeite a gosto.

Panetone I

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
2 ovos inteiros
250 g de margarina
250 g de fermento de pão
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de sal
1 kg de farinha de trigo
200 g de passas sem caroços
200 g de frutas cristalizadas

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de vaca, os ovos, o fermento, a margarina e todos os outros ingredientes menos a farinha de trigo, as passas e as frutas cristalizadas. Depois de tudo batido, coloque em uma vasilha, junte a farinha de trigo, bata bem e deixe descansar por 2 horas coberto por um pano úmido. Depois, torne a bater e coloque as frutas e as passas e ponha em 2 formas altas.

Panetone II

1/4 de xícara de açúcar
1 tablete(15 g) de fermento de pão ou 1 colher de sopa de fermento seco para pão
3/4 de xícara de água morna
3 gemas
1/2 colher de sopa de baunilha
1 colher de chá de casca ralada de limão

1 colher de chá de sal
3 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de margarina
2/3 de xícara de passas claras sem sementes
1/3 de xícara de frutas cristalizadas
2 colheres de sopa de manteiga derretida

1. Junte 1 colher de chá de açúcar e a água morna ao fermento. Deixe descansar por 10 minutos. Acrescente as gemas batidas à parte. Coloque a baunilha, a casca de limão, o sal e o açúcar restante.

2. Junte 2 xícaras de farinha de trigo e bata bem. Vá juntando a margarina, aos poucos, misturando bem. Adicione a farinha de trigo restante e misture bem.

3. Leve a massa a uma superfície polvilhada e amasse 10 minutos até ficar elástica. Coloque numa vasilha untada, cubra e deixe 1 hora, até dobrar de volume.

4. Abaixar a massa com o punho e coloque numa superfície polvilhada.

5. Adicione as passas e as frutas cristalizadas, misturando bem.

6. Faça uma bola e leve a uma forma redonda de 18,5 cm de diâmetro por 8 cm de altura.

7. Deixe crescer durante por 45 minutos até chegar à beira. Pincele com manteiga derretida e leve ao forno pré-aquecido. Asse durante 45 minutos, pincelando 2 vezes. Se dourar logo, proteja com papel alumínio. Depois de desenformar, pincele todo com manteiga.

Panetone III

6 a 6 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento fresco
4 colheres de sopa de açúcar granulado
1 copo (150 ml) de iogurte natural
1/2 colher de sobremesa de sal
1 xícara de água morna
100 g de manteiga
1 colher de sopa de panil
4 gemas
200 g de frutas cristalizadas
100 g de passas

Misture tudo no liquidificador, ponha em uma tigela, acrescente a farinha de trigo até ficar uma massa enxuta e, depois, sove bastante. Deixe descansar por 30 minutos. Abra com o rolo, espalhe as frutas e enrole como um rocambole. Ponha na forma própria e faça uma cruz em cima.

Panetone Recheado

Ingredientes:

Massa:

- 1 envelope de fermento biológico
- 3 xícaras (chá) de leite morno
- 1 _ xícara (chá) de açúcar
- 1 _ kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de margarina (200g)
- 4 ovos ligeiramente batidos
- 2 gemas ligeiramente batidas
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- raspas de 1 laranja

Recheio:

- 3 latas de doce de leite
- 2 gemas
- 2 xícaras (chá) de nozes picadinhas (200g)
- 2 xícaras (chá) de damasco picadinho

Para Folhear: 1/2 xícara (chá) de margarina (100g)

Modo de preparo:

Massa: Em um recipiente junte o fermento o leite, o açúcar, 01 kg de farinha de trigo e misture bem até dissolver o fermento. Adicione a margarina, os ovos inteiros, as gemas, a noz-moscada, as raspas de laranja e aos poucos, o restante da farinha de trigo. Vá sovando até obter uma massa macia, homogênea e que desprenda das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha de trigo. Cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

Recheio: Em um recipiente junte o doce de leite, as gemas, as nozes, o damasco e reserve.

Montagem: Sobre uma superfície enfarinhada abra a massa formando um retângulo, espalhe a margarina, dobre ao meio e dobre novamente ao meio. Abra novamente formando um retângulo, espalhe o recheio, enrole como um rocambole e corte em 5 porções iguais. Reserve. Unte 5 formas para panetone, coloque cada porção nas formas, cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume. Coloque o forno para aquecer em temperatura moderada (180o. C). Leve os panetones ao forno para assar por cerca de 30 minutos ou até que as superfícies estejam douradas. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.

DICA: 1) Para fazer o doce de leite, coloque as latas de leite condensado, sem o rótulo, em uma panela de pressão com água até a metade da lata. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Não abra a lata enquanto estiver quente.

2) Se quiser, substitua o damasco por uvas passas.

3) Sugestão: polvilhe o açúcar de confeiteiro quando tirar do forno.

Rendimento: 5 panetones de 500g cada.

Panetone salgado do Cyber

- 100g de fermento biológico
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 100g de margarina
- 4 ovos
- 1 pitada de noz moscada
- 1 colher de chá de essência de panetone
- 1 kg de farinha de trigo

Recheio:

- 200g de presunto picado
- 150g de calabresa triturada
- 150g de muzzarella ou provolone picado

Misture tudo e recheie.

OBS. Você pode usar o recheio que quiser. Eu usei tomate seco, também, e ficou ótimo. Use nozes, presunto cru, frango defumado, lombinho, passas, salame, o que quiser.

Faça uma esponja com o fermento: numa tigela para, no mínimo, 1 litro, coloque o fermento e sobre ele o açúcar. Mexa bem para dissolver o fermento. Junte o leite em temperatura ambiente. Acrescente 3 xícaras de farinha de trigo e mexa bem. Deixe descansar até que dobre de volume (cerca de uma hora). Coloque a esponja na batedeira, acrescente a margarina, os ovos, a noz moscada e a essência de panetone. Comece a bater e vá juntando farinha de trigo até que a batedeira esteja com dificuldade para misturar. Quando começar a colocar a farinha de trigo, junte o sal, não o coloque antes para não atrapalhar o crescimento da massa. Quando a batedeira não agüentar mais, coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e trabalhe a massa com a espátula e depois com as mãos, mas a massa fica mais mole que a de pão. Abrir com as mãos e cobrir com o recheio. Enrole como rocambole. Corte em quatro, unte as mãos com óleo, boleie e coloque nas formas (vide passo a passo do panetone, no site!). Colocar no forno depois de crescer até dois dedos da beirada da forma. Levar ao forno a 240°C e quando dourar em cima, abaixe a 180°C. Ao todo, leva mais ou menos 90 minutos. Antes de tirar, enfiar um palito de churrasco para ver se assou por dentro. Se quiser, passe gemas com um pincel na superfície do panetone antes de colocar no forno. Passe manteiga em cima ao tirar do forno.

PANETONE

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 6 colheres de açúcar
- 1 colher (de café) de sal
- 3 ovos
- 2 colheres de margarina
- 2 colheres de gordura vegetal ou hidrogenada

3 colheres de fermento de pão
1 xícara (de chá) de leite
1 cálice de vinho branco
200g de frutas cristalizadas
100g de passas sem sementes
200g de castanha-do-pará ou caju triturada Modo de preparo:

Misture o fermento com um pouquinho de farinha, água e açúcar, cubra e deixe repousar uns 15 minutos.
Numa vasilha grande, junte os demais ingredientes, menos as passas, as frutas cristalizadas e castanha. Bata muito bem até levantar bolhas. Deixe crescer durante 40 minutos.
Junte as frutas cristalizadas, as passas e a castanha, ponha a massa em forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.
Ponha uma bolinha de massa em um copo d'água. Quando a bolinha subir acenda o forno e espere mais 15 minutos.
Com uma faca, faça um corte em formato de cruz no panetone.
Pincele com gema de ovo e leve ao forno quente.

Panquecas de verão

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

- 04 batatas grandes
- 01 xícara de chá farinha de trigo (100 gr)
- 04 ovos
- 1.1/2 copo (tipo requeijão) de leite (375 ml)
- sal a gosto
- cozinhe as batatas "al dente" em água salgada (mais ou menos 10 min.).
- escorra bem e rale em ralo grosso.
- bata ovos, farinha e leite no liquidificador e misture as batatas raladas misturando bem.
- prove o sal e, se precisar, faça a correção do mesmo.
- unte levemente uma frigideira, deixe aquecer, e coloque uma porção da mistura de forma que preencha todo o fundo da mesma.
- espere dourar e vire para que doure do outro lado também.
- mantenha-as aquecidas até terminar toda a massa.

recheio e cobertura:

- 01 colher de sopa rasa de manteiga
- 100 gr de cogumelos fatiados
- 250 gr de presunto fatiado e picadinho
- 01 maçã descascada e picada

preparo:

- derreta a manteiga, junte os demais ingredientes, mexendo levemente.
- distribua o recheio sobre os discos das pancakes prontas.

obs: você pode substituir o presunto por peito de frango (cozido) e desfiado.

creme de queijo para a cobertura:

ingredientes:

- 01 colher de sopa rasa de manteiga
- 02 colheres de sopa de cebola picada
- 01 colher sopa rasa de farinha de trigo
- 320 ml de leite
- 150 gr de queijo cheddar ralado

- sal a gosto
- noz moscada ralada a gosto

modo de preparo:

- derreter a manteiga e frite a cebola, deixando dourar levemente.
- então leve ao liquidificador juntamente com o leite e a farinha, de uma leve batida e volte tudo ao fogo para engrossar.
- fora do fogo, junte o queijo e a noz moscada, mexendo até o queijo derreter.
- sirva sobre as panquecas "abertas" já recheadas, para acompanhar uma deliciosa salada de folhas verdes.

Panqueca coloridas

- Maria do céu - fone: 543 71 60

Panqueca rosa

- 1 copo (tipo requeijão) de farinha de trigo + 1 colher de sopa
- 1 copo (tipo requeijão) de leite
- ½ beterraba média cozida
- 1 ovo
- 1 colher de chá de queijo tipo parmesão ralado
- 1 colher de chá rasa de sal

Panqueca verde

- Os mesmos ingredientes da panqueca rosa menos a beterraba que será substituída por:
- ½ xícara de chá de folhas de espinafre

Recheio

- 300 g de ricota fresca
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 colheres de sopa de requeijão
- 3 colheres de sopa de leite
- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de cebolinha verde picada
- 1 pitada de noz moscada
- 1 colher de chá cheia de sal

Cobertura

- ½ litro de creme de leite fresco
- 3 colheres de sopa de queijo tipo gorgonzola
- 1 pitada de sal

Modo de preparar:

Bata todos os ingredientes da massa da panqueca rosa muito bem no liquidificador. Unte uma frigideira teflon com um pouco de óleo para fritar colheradas, formando as panquecas. Reserve. Proceda da mesma forma com a panqueca verde. Reserve.

Misture todos os ingredientes do recheio. Coloque uma pequena quantidade no centro de uma panqueca e forme os rolinhos. Proceda da mesma forma com todas as panquecas. Reserve.

Coloque em uma panela o creme de leite, o queijo gorgonzola e vá dissolvendo com uma colher em fogo baixo. Assim que atingir uma uniformidade no creme, desligue.

Coloque todas as panquecas num refratário, alternando as cores. Em seguida, cubra com o creme de gorgonzola e leve ao forno médio pré aquecido.

Panqueca de abóbora

- Culinarista: Aparecida Rita

ingredientes da massa:

- 04 ovos
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 02 xícaras de chá de leite
- 01 colher de chá de sal
- 01 xícara de chá de amido de milho
- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- 01 colher de chá de fermento em pó
- 01 xícara de chá de abóbora cozida

recheio:

- 400 gr de carne moída
- 100 gr de lingüiça calabresa moída
- 03 colheres de sopa de azeite
- 01 cebola média picadinha
- 02 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara chá de cheiro verde picados (salsa e cebolinha)
- sal e pimenta do reino a gosto
- 100 gr de azeitonas verdes picadas na finalização

modo de fazer a massa:

- bata no liquidificador todos os ingredientes da massa. deixe descansar por 20 minutos.
- em uma frigideira anti aderente untada com óleo, coloque 1/2 concha da massa e faça as panquecas.
- reserve.

recheio:

- em uma panela, coloque o azeite e leve ao fogo quando o azeite aquecer refogue nele o alho e a cebola, junte a carne moída e refogue até ficar bem refogada, junte a lingüiça.
- tempere de sal e pimenta e retire do fogo.
- acrescente os cheiros verdes e a azeitona picada.
- recheie as panquecas, e vá colocando em um refratário.

molho: (ingredientes)

- 01 cebola média ralada
- 02 colheres de sopa de azeite
- 10 tomates maduros firmes sem peles e sem sementes batidos no liquidificador.
- 02 colheres de sopa de extrato de tomate
- 01 colher de sobremesa rasa de açúcar
- 01 colher de chá de alecrim
- sal a gosto

obs: estas panquecas podem ser servidas também com molho branco.

Panqueca de Beterraba e Cenoura

- Nutricionista: Érika Motoie

Massa

Ingredientes:

- 04 xícaras de chá de farinha de trigo
- 04 xícaras de chá de leite
- 06 ovos
- 04 colheres de chá de sal
- 01 beterraba pequena
- 01 cenoura pequena

Massa

Modo de Preparo:

- Cozinhar a cenoura e a beterraba.
- Ralar e reservar.
- Colocar no liquidificador os ovos, leite, farinha e o sal.
- Bater até obter uma massa homogênea.
- Dividir a massa na metade e, em uma, adicionar a cenoura e na outra, a beterraba.
- Aquecer a frigideira e untar com $\frac{1}{2}$ colher chá de óleo.
- Fritar as panquecas.
- Untar outras vezes a frigideira ,se necessário.

Recheio

Ingredientes:

- 01 cebola grande
- 02 dentes de alho
- 01 maço de brócolis
- 01 tofu (730 gr)
- 200 gr de vagem
- 01 lata de milho em conserva
- 02 copos de requeijão
- 01 tablete de caldo de carne
- sal a gosto
- cebolinha verde para enfeitar

Recheio

Modo de Preparo:

- Picar a cebola, o alho, o brócolis e a vagem.
 - Esmagar o tofu retirando a água excedente.
 - Triturar o milho.
 - Aquecer o óleo, refogar o alho e a cebola até dourar.
 - Juntar o brócolis, a vagem e o caldo de carne.
 - Deixar cozinhar até que os legumes fiquem macios.
 - Retirar do fogo, juntar o tofu, o requeijão e o milho, sempre mexendo bem a cada adição.
 - Temperar com sal.
 - Mergulhar a cebolinha verde em água fervente para que amoleça.
 - Montar as "panxinhas" colocando 02 colheres de sopa de recheio no meio da panqueca e amarrar com a folha de cebolinha verde.
- Rendimento: 38 panquecas de 65 gr cada

PANQUECA DE MAÇÃ

- 4 ovos
- 4 colheres de maizena
- 2 xícaras de leite

1 colher de óleo
1 colher de açúcar
1 colher de fermento em pó
1 maçã grande picadinha
1 pitada de sal
Óleo para pincelar a frigideira

Recheio: Geléia de sua preferência

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, menos a maçã, durante 2 minutos, ligando e desligando o aparelho para misturar bem. Junte então os pedacinhos da maçã e misture delicadamente. Frite na frigideira untada com óleo até dourar. Coloque o recheio, enrole as panquecas e coloque numa travessa aquecida.

Sirva quente.

Panqueca portuguesa

- Fernando Camargo fone: (013) 222.93.42

Massa

- 1 copo de leite
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- Sal

Modo de preparar:

Bater todos os ingredientes no liquidificador e fazer as panquecas.

Recheio

- 150 g de mussarela
- 150 g de presunto
- 1 cebola média
- ½ xícara de chá de azeitonas pretas sem caroço
- 1 tomate picado
- 2 ovos cozidos
- 1 colher de sopa de orégano
- Sal, azeite a gosto

Modo de preparar:

Pique todos os ingredientes tempere com azeite, sal e o orégano.

Molho

- 4 tomates sem pele e sem semente
- 1 pimentão
- 1 cebola pequena
- 1/3 xícara de chá de óleo
- Sal a gosto

Modo de preparar:

Refogue todos os ingredientes e coloque sobre as panquecas e polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.

Panquecas de batatas

1/2 kg de batata
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de chá de sal

Rale as batatas cruas, junte a farinha de trigo, o ovo e o sal. Frite na gordura as colheradas, achatando-as.

Panquecas de camembert

Para a panqueca
2 xícaras de leite
2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
1/2 colher (chá) de sal
manteiga

Para o recheio
2 xícaras de molho béchamel quente (receita na página)
400 g de camembert picado
creme de leite
queijo parmesão ralado

Prepare a panqueca: misture todos os ingredientes sem bater. Se empelotar, passe por uma peneira. Deixe descansar por 1 hora. Frite as panquecas na manteiga.

Prepare o recheio: retire o molho béchamel do fogo e misture o camembert. Deixe esfriar e recheie as panquecas. Arrume em um prato refratário, cubra com creme de leite e polvilhe com queijo parmesão. Leve ao forno quente (200°C) por 12 a 15 minutos.

Rendimento: 20 panquecas

Panquecas de milho verde

- Aparecida Rita

- 2 xícaras de chá de milho verde
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 ovos
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher rasa de manteiga amolecida
- 1 xícara de chá rasa de farinha de trigo

Modo de preparo

Bata no liquidificador o milho e o leite coe e volte ao liquidificador e acrescente o restante dos ingredientes e volte a bater e reserve.

Recheio

- 1 cebola média ralada
- 1 dente de alho amassado
- ½ k de abóbora japonesa cozida e amassada
- Sal e pimenta do reino a gosto

- 2 colheres de sopa de óleo

Modo de preparo

Coloque o óleo em uma panela leve ao fogo e refogue a cebola, o alho, junte a abóbora e os temperos e deixe secar um pouco.

Recheie as panquecas e acomode-as em um refratário e coloque o molho.

Molho

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola média ralada
- 2 xícaras de chá de creme de leite
- Sal e 1 pitada de noz moscada
- Mussarela ralada

Coloque o molho sobre as panquecas e leve para gratinar em forno pré aquecido.

Panquecas de queijo

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 copo de leite

2 ovos

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de fermento em pó

Sal a gosto

Molho de tomate

Queijo parmesão ralado

Mussarela

Dissolva o trigo no leite, junte o sal, o fermento, os ovos e a manteiga derretida. Misture bem. Unte uma frigideira com óleo e vá fritando as panquecas uma a uma, de um lado e de outro. Arrume em cada panqueca um pedacinho de mussarela, enrole-a e vá dispondo em um pirex. Ao terminar, cubra com molho de tomate, polvilhe com parmesão ralado e leve ao forno quente por alguns minutos até o queijo derreter.

Panquecas ou blinis e seus acompanhamentos

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 20 gr de fermento "fleishmann"
- 3 ½ copos de leite morno
- 300 gr de farinha de trigo
- 04 gemas
- 03 claras em neve
- 01 copo de creme de leite ligeiramente batido
- sal
- 01 colher de sopa de manteiga (mais ou menos)

Modo de preparo:

- Amasse o fermento com meio copo de leite morno e 50 gr. de farinha de trigo. Cubra e deixe descansar por 2 horas. Junte 200 gr de farinha, 3 copos de leite morno, e as gemas. Por fim, junte as claras em neve, e o creme de leite. Descanse meia hora.

Obs: Blinis são pequenas panquecas que acompanham caviar e salmon.

Panquecas Vapt Vupt

- Culinarista: Miriand Teixeira

Faça um molho de tomates.

Ingredientes:

- 03 colheres de sopa de azeite
- 02 gomos de lingüiça
- ½ cebola picada
- 02 dentes de alho amassados
- 01 folha de louro
- alecrim à gosto
- sal e pimenta
- 02 vidros de molho de tomates
- 02 vidros de água
- 01 lata de creme de leite

Modo de preparo:

- Leve ao fogo o azeite e frite a lingüiça, cebola e alho.
- Junte os outros ingredientes e deixe até apurar bem.
- No final coloque o creme de leite e mexa.

Recheios:

Bacalhau refogado

- Aqueça 03 colheres de sopa de azeite e doure ½ cebola.
- Coloque o bacalhau dessalgado e aferventado e tempere com salsa, azeitonas e pimenta à gosto.
- Junte ½ pote de requeijão cremoso.

Presunto e queijo:

- 200 gr de presunto moído
- 250 gr de mussarela ralada
- ½ pote de requeijão

Modo de preparo:

- misture os ingredientes e recheie.

Montagem:

- 01 pacote de pão sírio dividido ao meio.
- Recheie cada metade com o recheio de sua preferência.
- Enrole como panqueca e coloque em refratário onde já deverá estar parte do molho.
- Guarneça com o molho e leve ao forno guarnecido com queijo ralado por 15 a 20 minutos.
- Sirva quente com arroz.

Panquecas

Ingredientes

- 1 copo de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- sal a gosto

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Fazer as panquecas colocando uma colher (chá) de óleo na frigideira e massa o suficiente apenas para tapar o fundo. Virar a panqueca e fritar rapidamente do outro lado. Proceder desta forma até que

toda a massa tenha sido utilizada. Rechear de carne moída, cobrir com molho de tomate e um pouco de queijo parmesão e levar ao forno. Servir quente.

Pão Batido no Liquidificador

Ingredientes

4 ovos
1 lata de leite condensado
a mesma medida da lata de água morna
a mesma lata - ½ lata de óleo
4 tablets de fermento fleischman
1 quilo de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de sal

Modo de Preparo

Coloca-se todos os ingredientes no liquidificador (menos o trigo), depois de bem batido coloca-se numa vasilha e acrescenta-se o trigo, caso precisar coloque mais farinha. Enrole, espere crescer e depois asse.

Pão Caseiro

- 1 quilo de farinha de trigo
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (café) de óleo
- 50 gramas de fermento biológico
- sal à vontade

Desmanche o fermento em 2 xícaras (chá) de água morna. Amasse todos os ingredientes muito bem e deixe descansar até ficar o dobro da massa. Faça os pães, coloque na assadeira e coloque 1 bolinha de massa num copo d'água. Quando a bolinha subir, leve a assar em fogo brando.

Rendimento: 4 pães de tamanho médio.

Pão caseiro diet -

Silvana Costa

- 500 ml de leite desnatado
- 2 ovos inteiros
- 30 g de fermento para pão
- 3 colheres de sopa de margarina light
- 1 kg de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa rasa de frutose
- 2 colheres de sopa rasa de multiadoçante
- 1 pitada de sal

Modo de preparar:

Dissolva o fermento no leite morno. Bata bem os ovos e junte ao leite desnatado. Coloque a margarina light, a frutose, o multiadoçante e o sal.

Misture bem e aos poucos adicione a farinha de trigo até obter uma massa homogênea. Faça 4 pães. Leve ao fogo pré-aquecido por 30 minutos.

Pão caseiro

Para a fermentação

45 g de fermento biológico
1/2 xícara de água morna
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar

Para o pão

4 ovos batidos
1 xícara de óleo
1 kg de farinha de trigo
500 g de farinha integral
1 colher (sopa) de sal dissolvido em água
5 xícaras de água morna
1 gema batida

Prepare a fermentação: dissolva o fermento na água. Junte a farinha de trigo e o açúcar. Misture e deixe descansar até borbulhar.

Prepare o pão: coloque o fermento em uma tigela, acrescente os ovos e o óleo. Junte as farinhas e o sal. Adicione aos poucos a água morna, amassando rapidamente com as mãos até a massa soltar dos dedos. Cubra com um pano de prato e deixe em lugar seco até dobrar de tamanho. Para saber se a massa está no ponto, faça uma bolinha e coloque em um copo de água; quando a bolinha subir à superfície, a massa estará crescida. Divida a massa em quatro partes iguais. Distribua em fôrmas de bolo inglês untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Deixe crescer novamente. Pincele com a gema batida e leve ao forno quente (220°C), preaquecido, por 40 minutos.

Para 10 pessoas

Pão caseiro

1 kg de farinha de trigo
15 g de fermento para pão (pastoso)
1 1/2 colher de sopa de açúcar
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sopa de banha ou gordura vegetal

Dissolva o fermento em 1/2 copo de água morna com 1/2 colher de açúcar. Coloque o trigo em uma vasilha fazendo uma cavidade no centro e derrame a mistura de fermento, banha, açúcar e sal. Comece a sovar no centro, adicionando água morna para que a massa fique firme e solte das mãos. Cubra e deixe crescer na própria vasilha até dobrar de volume. Depois de crescida, divida a massa e sove mais um pouco com a farinha de trigo. Coloque em formas de pão untadas com gordura e deixe crescer novamente até dobrar de volume. Leve ao forno quente por aproximadamente 40 minutos (até dourar).

Pão com Sardinhas

Ingredientes

8 fatias de pão de fôrma
1 quilo de sardinhas
5 colheres de sopa de azeite de oliva
1 cebola
8 azeitonas pretas
2 tomates
sal, pimenta e salsinha picada a gosto

Modo de Preparo

Refogar as sardinhas no azeite com sal e pimenta. Acrescentar o tomate e a salsinha, deixando evaporar o líquido. Colocar numa assadeira as fatias de pão, regadas com um fio de azeite. Sobre o pão, dispor as sardinhas, enfeitando com rodela de cebola, tomate e azeitonas. Levar ao forno por 15 minutos. Servir quente.

Rendimento: 4 pessoas

Pão cristo

Soro

4 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
3 copos americanos de água

Divida em três partes iguais.

Pão

Misture para cada parte do soro:

3 ovos batidos
10 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de óleo
1 kg de farinha de trigo.

Deixe crescer por 24 horas. Forme 2 pães, pincele com gema e um pouco de óleo e deixe crescer em lugar abafado. Leve ao forno para assar.

Pão da Jackie (para o lanche de domingo)

Cybercook

- 1 Kg de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento para pão
- 3 copos (de requeijão) de água morna
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar

- 1 colher de sopa de sal

Misturar tudo e colocar em dois refratários grandes untados c/ margarina. Espalhar o recheio e deixar crescer até dobrar de volume.

Sugestões de recheio:

1. Pincelar a massa com catchup e colocar fatias de presunto e mussarela. Polvilhar com orégano.

2. Mussarela ralada grossa ou catupiry, frango cozido e desfiado ou frango defumado desfiado e milho verde. Polvilhar com queijo ralado.

3. Goiabada derretida e polvilhada com queijo ralado.

OBS.: Envolver os refratários em saco plástico, pois crescem mais rápidos. Na hora de assar retire os sacos. Bom apetite!

Pão da rainha Mamãe

1 tablete de fermento biológico desmanchado em 1 xícara de água morna

Juntar:

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

Deixar crescer. Quando o fermento estiver crescido, adicionar:

1 copo de leite

2 ovos batidos

2 colheres de manteiga

Juntar farinha de trigo até dar ponto de massa doce. Sovar bem. Colocar a massa em forma de bolo

inglês untada. Deixar crescer até dobrar de tamanho. Pincelar com gema e levar para assar em forno

quente. Dá 2 pães. A massa deve ficar firme, mas não dura.

Para cobrir um bolo antes de assar:

Untar a forma

Despejar 500 g de açúcar

Umedecer com 3 ou 4 colheres de sopa de água

Enfeitar com fatias de abacaxi ou qualquer frutinha de outra cor no centro e despejar a massa do bolo

(qualquer uma). Assar e desenformar ainda quente. Fique um coberto vidrado.

Pão de abóbora

1 lata de leite condensado

30 g de fermento biológico

1 kg de farinha de trigo

4 colheres de sopa de manteiga

2 ovos

500 g de abóbora cozida e passada pelo espremedor

1 pitada de sal

Dilua 1/4 da lata de leite condensado numa tigela com 1/2 xícara de chá de água e dissolva aí o fermento. Acrescente farinha o suficiente para dar consistência de massa para panqueca e cubra para deixar crescer ou, então, até formar bolhas. Junte o restante da farinha e do leite condensado com os demais ingredientes e a massa já crescida.

Amasse bem, forme 2 pães e coloque para crescer até dobrar de volume em assadeiras untadas. Leve para assar em forno quente pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

Pão de Abobrinha com Semente de Papoula

- Nutricionista: Dra. Maria Cecília Corsi Dias

Ingredientes:

- 02 ovos
- 04 colheres de sopa de farinha de trigo
- 02 abobrinhas raladas sem miolo
- 01 colher de sopa de margarina diet
- 01 pitada de sal
- 01 xícara de café de leite morno
- 02 colheres de sopa de ameixa
- 01 colher de sopa de semente de papoula
- 01 envelope de fermento biológico

Modo de Preparo:

- Em uma vasilha colocar os ovos, as abobrinhas raladas, o sal e a margarina.
- Mexer em seguida, acrescentar a farinha misturada com o fermento e o leite morno até fazer uma massa homogênea.
- Em uma forma de pão untada com manteiga, arrumar o pão em forma de baguete, com uma faca afiada fazer os talhos.
- Em seguida pincelar com uma gema e leve para assar em forno médio por 45 minutos.

Ingredientes: (recheio)

- 01 colher de café de erva doce
- 01 pacote de cream cheese light
- sal e pimenta do reino a gosto
- suco de ½ limão
- 02 colheres de sopa de mostarda
- ½ envelope de adoçante
- salsinha e cebolinha a gosto
- 01 colher de sopa de dill picado
- 04 fatias de salmão defumado

Modo de Preparo:

- Abrir o pão 02 vezes em fatias horizontais, na primeira parte colocar o cream cheese, a erva doce, o dill picado e ½ envelope de adoçante.
- Na 2ª parte colocar o salmão, a mostarda, o sal, a pimenta, o suco de limão, a salsinha e a cebolinha.

Pão de aipim

- 2 colheres de sopa de fermento fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar granulado

1 xícara de leite morno
1 xícara de aipim ralado espremido
1 copo de iogurte natural

Depois de fermentado, acrescente:

1/2 xícara de óleo
2 ovos
1 colher de sobremesa de sal
Farinha de trigo(suficiente para uma massa enxuta)

Ponha em forma untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Pincele com ovo inteiro(misturado) e leve ao forno quente para assar.

Pão de Alho da Bia

Fatie um baguete em rodellas, mas sem chegar a separá-las, de modo que os anéis de pão se mantenham presos uns aos outros.
Prepare o seguinte molho: junte:

- 1/4 xícara de chá de maionese
- 1/4 de xícara de requeijão
- 1 colher rasa de (sopa) margarina
- 1 colher de (chá) de cebola ralada
- 1 colher de (sobremesa) de orégano
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de sal e 3 dentes de alho bem amassados.

Misture tudo e passe generosamente entre os anéis do pão. Enrole o pão com uma folha de alumínio e leve ao forno pré-aquecido por uns 5 minutos.
Sirva bem quente, como aperitivo. Acompanha bem churrasco, carnes geral e saladas. Fica ótimo com uma cervejinha.

Pão de Alho II

- 6 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal (4 gr.)
- 1 colher de sopa de açúcar (12gr.)
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 cabeça de alho média picada e frita em - 1/2 xícara de óleo (100ml)
- 2 1/2 xícaras e água (500 ml.)

Misture o fermento com a farinha de trigo, adicione o sal e o açúcar.
Coloque o óleo com o alho. Trabalhe a massa adicionando a água. Sove bem.
Deixe crescer em local aquecido, até dobrar de volume. Forme os pães.
Coloque-os em formas untadas e enfarinhadas. Deixe crescer novamente, pincele gema batida. Leve para assar em forno médio pré-aquecido por 40 minutos.

Dicas

Se preferir sabor Bacon, coloque 200 gramas de bacon picado ao invés de alho.

Pão de assadeira

3 ovos
1 kg de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 colher de sopa de manteiga
3 copos de leite morno
100 g de fermento de pão Itaiquara
5 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo, despeje numa porcelana, acrescentando a farinha de trigo, e bata bem. Espalhe esta massa em 3 assadeiras untadas, deixando fermentar durante 1 hora; se quiser, coloque queijo parmesão ralado por cima. Ligue o forno e, exatamente depois de 1 hora e 10 minutos, leve o pão a assar por 15 minutos (aproximadamente).

Pão de azeitona

- Padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes para a massa

- 500 g. de farinha de trigo
- 20 g. de fermento de pão
- 01 colher bem cheia (sopa) de margarina
- ½ colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 150 g. de azeitonas verdes ou pretas sem caroços
- 50 g. de queijo ralado
- 01 copo de água aproximadamente

modo de preparar

faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe-a descansar por uns 15 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. após a massa pronta, deixe-a coberta com um pano, durante uns 20 minutos. após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras levemente untadas e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. após tudo pulverize os modelos com água eleve-os para assar.

temperatura do forno: 200° c.

duração do forno: 15 à 20 minutos

Pão de banana

1/2 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar

2 ovos
1 xícara de banana madura amassada
1/2 xícara de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 xícara de chá de castanha-do-pará picada

Numa vasilha, coloque a manteiga e o açúcar e bata bem. Adicione um a um os ovos, batendo bem após cada adição. Acrescente a banana, o leite, a baunilha, a farinha, o bicarbonato e as castanhas. Mexa com uma colher de pau e despeje numa forma de bolo inglês untada. Forno moderado.

Pão de barão da Lu

(Da. Vina)

3 xícaras de farinha de trigo
1 ½ colher de açúcar
1 ½ xícara de leite
3 colheres de sopa de manteiga derretida
6 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
Mistura-se tudo, cobre-se com fatias de banana, açúcar, farinha e canela polvilhada.

Pão de batata com requeijão

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

ingredientes:

- 45 gr de fermento para pão
- 01 colher de sopa cheia de açúcar refinado
- 01 colher de sopa de sal
- 01 copo de água morna (250 ml)
- 01 copo de leite morno (250 ml)
- 250 gr de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 02 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 50 gr de manteiga sem sal
- 1/2 xícara de chá de óleo de milho
- 01 kg de farinha de trigo especial (aproximadamente)

modo de preparo:

- dissolva o fermento no açúcar, junte os demais ingredientes, sendo a farinha de trigo por último e amasse até obter uma massa lisa, macia e homogênea.

- deixe a massa descansar até dobrar de volume, faça os pães e coloque em assadeira sem untar e deixe crescer até dobrar de volume. leve ao forno a 200°C e deixe até que estejam assados e dourados por cima.

recheio:

- 450 gr de requeijão cremoso gelado (de baldinho)

variação: mistinhos de presunto e queijo

ingredientes: (a mesma massa do pão de batata)

recheio:

- 350 gr de presunto cozido fatiado
- 350 gr de queijo prato fatiado

modo de preparo:

- abra a massa com o rolo e corte em quadrados de 5 x 5 mais ou menos, aplique uma fatia de presunto e uma de queijo por cima e enrole como rocambole.
- deixe crescer novamente e leve ao forno a 200°C até que estejam dourados.

Pão de batata I

1/2 kg de batata-do-reino
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo inteiro
Sal a gosto

Cozinhe as batatas na água e sal. Passe no espremedor e amasse com os outros ingredientes. Leve ao fogo até soltar da panela. Modele as bolinhas com a massa ainda quente. Pincele com gema. Leve ao forno em forminhas untadas com manteiga. Retire do forno logo que dourar.

Pão de batata II

Para fermentar:

4 colheres de sopa (45 g) de fermento para pão fresco ou granulado
1 copo de leite morno
2 colheres de sopa de açúcar

Reserve. Bata no liquidificador:

1 copo de leite
2 batatas médias cozidas
1 xícara de cafezinho de óleo
4 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de chá de sal
2 ovos inteiros

Depois de batido, acrescente o fermento e 4 xícaras de farinha de trigo. Asse em forminhas de empada untadas e polvilhadas. Depois de assado, passe manteiga e coloque queijo ralado por cima.

Pão de batata

- Benjamim Abrahão

Ingredientes

- 500 g. De farinha de trigo
- 500 g. De batata cozida e amassada
- 100 g. De fermento de pão
- 150 g. De açúcar
- 10 g. De sal

- 150 g. De margarina
- 2 ovos
- 1 copo de água

Modo de preparar

Faça uma esponjinha com 50 g. De farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe coberto com um pano durante 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Deixe-a descansar coberta com um pano durante uns 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos em bolinhas de 70 g. Cada uma e coloque em assadeira untadas. Espere novamente o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, pincele os modelos com ovos batidos, jogue um pouco de queijo ralado em cima de cada um e leve-os para assar.

Temperatura de forno: 200° c

Duração do forno: 25 minutos aprox.

Quantidade: 25 à 30 pães

Obs.: Se quiser, pode recheá-los com catupiry

Pão de camarão da Itaci

1 pão de forma cortado de comprimento se casca

1 pote de maionese

1 pct de 100 g de camarão salgado (seco)

vinagre com água e sal num copo

Deixar o camarão de molho até sair todo o sal. Refogar com todos os temperos (alho, cebola, salsa ou coentro cebolinha,, pimenta, molho de tomate e juntar o camarão . Deixar cozinhar um pouco e passar tudo no liquidificador . Voltar ao fogo e engrossar com uma colher rasa de maizena. Fica um creme mais ralo.

Montar, borrifando o pão com água de vinagre, fazendo uma camada de maionese e outra de camarão. Cobrir com uma camada de maionese.

Pão de Centeio

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes:

- 250 gr de farinha de trigo
- 250 gr de centeio integral
- 25 gr açúcar mascavo
- 10 gr de sal
- 20 gr de fermento para pão
- 50 gr de margarina
- ¼ litro de água (mais ou menos)

Modo de Preparo:

- Coloque em uma bacia ou na batedeira, 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
- Faça uma esponjinha e deixe descansar por 15 minutos.
- Após o descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
- Deixe-a descansar por 40 minutos.
- Após o descanso, faça os modelos, coloque-os em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro.

- Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.
Temperatura do forno: 200° C
Duração do forno: 25 minutos (mais ou menos)

Pão de Ervas

- Culinarista: Álvaro Rodrigues

Ingredientes:

- 60 gr de fermento para pão
- $\frac{3}{4}$ de xícara de chá de água morna
- 01 colher de sopa de açúcar
- 01 xícara de chá de leite morno
- 100 gr de manteiga sem sal
- 01 colher de sobremesa de sal
- 600 gr de farinha de trigo aproximadamente

Modo de preparo:

- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes, acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa bem macia.
- Deixe crescer até dobrar de volume, modele os pães, pincele com ovo inteiro e leve ao forno para assar.

Recheio de ervas

Ingredientes:

- 01 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal
- 04 colheres de sopa de um bom azeite
- 03 dentes de alho socados
- 02 xícaras de chá de salsinha verde picadinha
- 01 xícara de chá de cebolinha verde picada
- 03 colheres de sopa de manjerição fresco picado
- 01 colher de sopa de orégano fresco
- 02 ovos inteiros
- sal e molho de pimenta a gosto

Modo de preparo:

- Doure o alho no azeite e manteiga, junte os demais ingredientes, temperando a gosto.
- Empregue quando frio.

Pão de especiarias

- Heliene de Oliveira

- 1 xícara de chá de farinha de glúten
- 30 g de fermento para pão
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de farelo de aveia
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sobremesa de sal marinho
- 1 colher de sopa de orégano
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de cheiro verde picado
- 1 cebola pequena ralada
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de óleo de milho
- 1 xícara de chá de água morna

modo de preparo

Misture todos os ingredientes e dê o ponto com a farinha de glúten. Coloque em forma untada e polvilhada e deixe dobrar de volume. Coloque em forma untada e polvilhada e deixe dobrar de volume. Coloque em forno pré aquecido à 180° por 30 minutos.

Pão de Forma da Itaci

1 kg de farinha de trigo (8 xíc)
20 g de fermento Fleishmann (para pão)
 $\frac{1}{2}$ l de água (2 xícaras)
20 g de sal (2 colheres de sopa rasas)
60 g de açúcar mascavo
35 g de óleo (3 colheres de sopa rasas)
Dissolva o fermento com o açúcar na água morna.
Junte os demais ingredientes à solução de fermento e misture tudo muito bem.
Coloque a massa numa vasilha e deixe crescer até atingir o dobro de seu volume (aproximadamente uma hora).
Corte a massa em pedaços e coloque numa forma previamente untada . Deixe crescer o dobro do volume. Leve ao forno bem quente e deixe assar por mais ou menos 30 minutos.

Pão de forma

Colocar na batedeira:

1 tablete de fermento biológico desmanchado em $\frac{1}{2}$ copo de água morna

Juntar:

1 ovo

1 copo de leite

1 colher de sopa de açúcar

$\frac{1}{2}$ colher de sopa de sal

2 colheres de sopa de gordura]Ligar a batedeira e adicionar aos poucos meio quilo de farinha de trigo.

Bater bem e colocar em forma de bolo inglês. Deixar crescer até que a bolinha de massa colocada em um copo de água suba. Depois que a bolinha subir, deixar por mais meia hora. Se quiser, antes de levar ao forno, pincelar com gema. o ponto certo é quando dobra de tamanho (30 minutos de forno).

Pão de forma Fácil

Cybercook

- 03 ovos
- 02 colheres (sopa) de fermento biológico (50g)
- 01 colher(sopa) rasa de sal
- 03 xícaras (chá) de leite
- 01 xícara (chá) de óleo(não muito cheia)
- 01 xícara (chá) de farinha de trigo

- 01 xícara de(chá) de açúcar.

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo. Coloque tudo em uma tigela e vá misturando a farinha de trigo, até a massa ficar um pouco mais grossa que a massa de bolo comum. Untar uma assadeira retangular grande com manteiga e farinha. Deixar crescer na assadeira e levar ao forno para assar.

Pão de forma I

2 copos de leite morno
1 xícara de água morna
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
1 ovo inteiro
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
600 g de farinha de trigo

Misture tudo. Em seguida, jogue esta mistura numa forma que esteja untada com manteiga e leve ao forno desligado. Quando a massa estiver bem crescida, acenda o forno. A massa fica um pouco mais dura do que a massa de bolo, porém não é aquela massa dura.

Pão de forma II

1/2 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 ovos
2 copos de leite morno
1/2 copo de água
1 colher de sopa de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque na forma para crescer e asse.

Pão de forma sem glúten

(salgado) - Margarida Nunes Bento

Ingredientes

- 20 g de fermento biológico
- 1 xícara de chá de leite morno
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- ½ xícara de chá de óleo
- 300 g de mandioquinha cozida
- 2 ovos inteiros
- 400 g de fécula de batata

Modo de preparo

Bater tudo no liquidificador, colocar em forma de bolo inglês untada com óleo e deixar crescer por 40 minutos mais ou menos. Levar para assar em forno médio (180°).

Rendimento: 2 pães

Obs. Vai mostrar variação da massa para pão de hambúrguer.

Pão de Gemas

Cybercook

- 100 de fermento de pão
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 quilo e meio de farinha de trigo
- 2 tabletes de margarina (200 g.)
- 4 ovos
- 2 gemas

Dissolva o açúcar com o fermento, coloque o resto, sendo que por ultimo a farinha, faça uma bolinhas coloque num tabuleiro untado de óleo e pincele gemas e deixe crescer durante 2 horas e asse até durar. Ao tirar do forno pincele com manteiga.

Pão de glúten com cenoura

- Culinarista: Helene de Oliveira

ingredientes:

- 20 g. de fermento para pão
- 1 colher de sopa e açúcar mascavo
- 1 colher de sobremesa de sal marinho
- 1 ovo inteiro
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de iogurte natural
- 2 cenouras pequenas raladas e cruas
- 4 xícaras de chá (mais ou menos) farinha de glúten

modo de preparar

- bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha e colocar numa vasilha.
- dar o ponto com a farinha de glúten. untar 1 forma de pão, colocar a massa e deixar dobrar de volume.
- assar em forno 180° c por aproximadamente 30 minutos.

Pão de ló

- 4 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colher de sopa de fermento
- 1 colher de chá de baunilha

Bata os ovos como para omelete e em seguida o açúcar fazendo um suspiro; derreta a manteiga no leite até ferver e desligue o fogo. Misture a farinha de trigo aos ovos com o açúcar e, depois, o leite ainda quente, a baunilha e, por fim, mexendo levemente, o fermento. Asse em forma untada e polvilhada. Depois de assado, fure todo o bolo e jogue uma lata de leite condensado de chocolate.

Pão-de-ló d'água

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
4 colheres de sopa de água

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, misture delicadamente com a farinha de trigo e, por último, as colheres de água. Leve ao forno em tabuleiro untado.

Pão de ló de abacaxi e recheio de abacaxi com coco

culinarista: isamara carnelóz amâncio

ingredientes: (pão de ló de abacaxi)

- 05 ovos inteiros
- 02 xícaras de chá de açúcar
- 2.1/2 de farinha de trigo
- 01 xícara de chá de fécula de batata
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 xícara de chá de suco de abacaxi natural
- (suco de 01 abacaxi pequeno picado ½ xícara de água)

modo de preparo:

- bata os ovos inteiros com açúcar até clarear, misture a farinha, a fécula de batata com o fermento e alterne na massa com suco de abacaxi.

recheio de abacaxi com coco:

- 1.1/2 xícara de chá de suco de abacaxi
- ½ xícara de chá de açúcar
- 01 lata de leite condensado
- 01 colher de sopa de fécula de batata
- 04 gemas peneiradas
- 01 xícara chá de abacaxi batido e peneirado
- ½ xícara de chá de açúcar
- 200 gr de creme de leite
- 04 claras batidas em neve
- 12 gr de gelatina em pó sem sabor
- ½ xícara de água
- 02 xícaras de chá de coco ralado

modo de preparo:

- ferva o suco de abacaxi com o açúcar e reserve.
- ferva o abacaxi batido com o açúcar e reserve.
- faça um creme com o suco de abacaxi, o leite condensado, a fécula e as gemas.

- adicione no creme o abacaxi batido e incorpore as claras em neve e o creme de leite.
- dissolva a gelatina em pó na água e acrescente no creme.
- por último incorpore o coco ralado e leve para gelar.
- calda do bolo: (ingredientes)
- ½ xícara de chá de açúcar
- 1.1/2 de chá de suco de abacaxi

modo de fazer: ferva os ingredientes por 02 minutos e deixe esfriar para usar.

Pão -de- lo de laranja da Itaci

4 ovos batidos como para pão de lo
2 copos de açúcar
1 copo de caldo de laranja
2 copos de farinha de trigo
1 colh rasa de fermento
Recheia-se de frutas.

Pão de ló de presunto

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

ingredientes:

- 06 ovos
- 500 gr de presunto
- 150 gr de farinha de trigo
- 100 gr de manteiga
- ¾ de litro de leite
- ½ litro de creme de leite
- 01 xícara de chá de salsa e cebolinha bem picadas
- 100 gr de parmesão ralado
- sal e pimenta

modo de preparo:

- bata no liquidificador a farinha e o leite. leve ao fogo mexendo sem parar até formar um creme denso e liso. cozinhe mais 05 minutos.
 - retire do fogo, junte a manteiga, sal e as gemas uma de cada vez sem parar de mexer. deixe esfriar e junte as claras em neve mexendo então cuidadosamente.
 - despeje em forma retangular untada e esfarinhada, leve ao forno moderado até que esteja assado, provando com um palito.
 - retire do forno e desenforme sobre um guardanapo molhado e torcido.
 - deixe esfriar enquanto prepara o recheio.
 - pique o presunto e coloque em uma vasilha com as ervas, a metade do queijo ralado e a metade do creme de leite.
 - tempere com sal e pimenta e espalhe sobre a massa. este recheio não deve estar muito líquido portanto deverá sobrar um pouco de líquido.
 - erga as 02 pontas do guardanapo, e enrole como rocambole, unte uma forma coloque o rocambole e cubra com o molho que sobrou.
 - leve ao forno por 10 minutos.
 - enquanto isso, leve para ferver a metade do creme de leite em fogo baixo, até engrossar um pouco. tempere com sal e pimenta.
 - sirva quente acompanhado do creme de leite engrossado.
- rendimento: 06 porções.

Pão de Ló

- Ingredientes:

- 6 ovos
- 7 colheres, das de sopa, de açúcar
- 6 colheres, das de sopa, de farinha de trigo
- 1 colher, das de chá, cheia de pó royal

- Modo de Preparo:

Bata em um prato, a gema com o açúcar até ficar bem desmanchado. Em uma tigela bate-se as claras em neve. A seguir junte as gemas com o açúcar na tigela que contém as claras em neve. Bata bem. Em seguida junte o pó royal a farinha de trigo, colher por colher, sem bater misturando com um garfo a massa. Depois coloque numa forma, de canudo no meio, untada de manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno. Só retirar quando espetando um palito na massa, ele sair sequinho.

Pão de Ló

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes:

- 06 ovos
- 03 xícaras de açúcar
- 03 xícaras de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 xícara de chá de leite quente
- 01 colher sobremesa de baunilha

Modo de Preparo:

- Bata os ovos inteiros com o açúcar até clarear.
- Misture a farinha de trigo com o fermento e reserve.
- Aqueça o leite com a baunilha e alterne na massa com os ingredientes secos.
- Unte uma assadeira com margarina e polvilhe com farinha e leve o bolo para assar.
- Deixe esfriar e corte ao meio.

Pão de Ló

Ingredientes

- 6 ovos
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) cheia de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata a gema com o açúcar até ficar bem desmanchado. Em uma tigela bate-se as claras em neve. A seguir junte as gemas batidas na tigela que contém as claras em neve. Bata bem. Em seguida junte o fermento, a farinha de trigo, colher por colher, sem bater misturando a massa com um garfo. Coloque numa forma untada

com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno. Só retirar quando espetando um palito na massa, ele sair sequinho.

Pão de ló com água da mamãe

4 ovos
8 colheres de sopa de água
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
Bate-se as claras em neve. Em outra vasilha, bate-se as gemas com água, até crescer, junta-se os ingredientes secos e por último, as claras em neve. Forma untada.

Pão de mandioca

1/2 kg de mandioca cozida
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de manteiga
3 ovos
50 g de fermento pão
1 kg de farinha de trigo

Amasse bem com um garfo a mandioca cozida e coloque-a no liquidificador com os demais ingredientes, menos a farinha de trigo. Bata durante 5 minutos. Despeje numa bacia e vá juntando a farinha de trigo aos poucos, amassando e sovando. Depois de ter adicionado toda a farinha, sove a massa por mais 10 minutos. Ela deve ficar lisa. Faça, então, pequenas bolas (cerca de 30) com as mãos e vá colocando numa assadeira untada, uma ao lado da outra, sempre com um espaço entre elas, pois crescem muito. Devem ser colocadas num lugar quente, cobertas com um pano, para crescer durante 1 hora. Depois, leve-as a assar, em forno pré-aquecido, durante 30 minutos.

Variação com lingüiça

Refogue 300 g de lingüiça em óleo. Escorra bem e, ao enrolar os pãezinhos, ponha uma rodela no centro de cada um.

Pão de Aipim

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de fermento biológico
700 g de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
500 g de aipim cozido e passado pelo espremedor
1 pitada de sal

Dilua 1/4 da lata de leite condensado numa tigela com 1/2 xícara de chá de água morna. Dissolva aí o fermento e junte farinha de trigo suficiente para dar consistência de massa para panqueca. Deixe descansar em local protegido até crescer ou, então, até formar bolhas. À parte, junte o restante da farinha e do leite condensado com os demais ingredientes. Acrescente a massa já crescida e amasse bem. Forme 2 pães e deixe crescer em assadeiras untadas, até dobrar de volume. Leve para assar em forno quente pré-aquecido por 30 minutos (aproximadamente).

Pão de mel

- Benjamim Abrahão

Ingredientes

- 200 g. de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 250 g. de mel
- 250 g. de leite condensado
- 50 g. de margarina
- 80 g. de chocolate em pó
- 3 ovos
- Cravo da índia moído e canela em pó a gosto

Cobertura:

- 600 g. De chocolate ao leite derretido em banho-maria

Modo de preparar

Coloque os ovos na batedeira e bata-os até montar. Reserve. Aqueça em uma outra vasilha, o mel, e leite condensado, a margarina, o chocolate, o cravo e a canela. Acrescente nos ovos reservados e misture bem. Por último, acrescente a farinha de trigo e o fermento, misturando tudo com a mão. Após tudo pronto, unte as forminhas de 7 cm de diâmetro por 1 cm e meio de altura e despeje a massa. Leve-os para assar em forno pré aquecido. Após estarem frios, cubra-os com chocolate ao leite, derretido em banho maria.

Temperatura de forno: 200°

Duração de forno: 10 à 15 minutos

Quantidade: 26 unidades

Preço: R\$ 1,00 cada

Pão de mel

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes: (massa)

- 500 gr de açúcar mascavo (sem peneirar)
- 02 xícaras de chá de água
- 04 ovos separados
- 4.1/2 xícaras de chá de farinha de trigo (540 gr)
- ½ colher de chá de cravo em pó
- ½ colher de chá de canela em pó
- 02 colheres de sopa de chocolate em pó
- 01 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 01 xícara de chá de leite
- 01 xícara de chá de mel

Para a cobertura:

- ½ kg de chocolate meio amargo ou ao leite picado

Modo de preparo: (massa)

- Em uma panela ferva o açúcar mascavo com a água durante 20 minutos, até as pedrinhas do açúcar se dissolverem e a calda ficar encorpada.
- Deixe esfriar. Bata as claras em neve e reserve.
- Misture, na calda, a farinha e as especiarias.
- Acrescente o chocolate, o bicarbonato dissolvido no leite e as gemas.
- Por último, adicione as claras e o mel. Misture delicadamente.
- Unte e polvilhe com farinha formas próprias para pão-de-mel de 6,5 cm de diâmetro.
- Em uma assadeira, coloque as forminhas com 02 colheres de sopa de massa em cada uma.
- Leve para assar em forno médio (180°C), pré-aquecido por 20 minutos ou até que as bordas da massa comecem a se soltar das forminhas.
- Retire do forno, espere esfriar um pouco e desenforme deixando-os em uma superfície.

Cobertura:

- Em uma panela, em "banho-maria", coloque o chocolate e leve ao fogo até derreter.
- Misture bem, desligue o fogo, mas não retire a panela do banho-maria.
- Caso o chocolate endureça, aqueça a água do "banho-maria" e repita a operação.
- Banhe cada pão de mel, batendo o garfo na borda da panela, para retirar o excesso de cobertura. Deixe escorrer em papel manteiga.

Pão de Mel Europeu

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Ingredientes:

- 01 xícara de chá de mel de boa qualidade
- 01 xícara (chá) de chá forte feito com cravo, canela em rama e erva doce a gosto
- 01 xícara de chá de açúcar refinado
- ½ xícara de chá de açúcar mascavo
- 01 xícara de chá de leite frio
- 3.1/2 xícara de chá de farinha de trigo especial
- 03 colheres de sopa cheias de chocolate em pó peneirado
- 01 colher de chá rasa de canela em pó
- 01 colher de café de cravo da índia moído
- 01 colher de café de gengibre em pó
- 01 pitada de sal
- 01 colher de sopa rasa de bicarbonato de sódio peneirado noz-moscada ralada a gosto

Modo de Preparo:

- Bata com colher de pau o mel, os açúcares e o chocolate em pó.
- Em seguida, acrescente o chá, farinha de trigo e o bicarbonato que foi dissolvido no leite e bata um pouco mais.
- Junte os demais ingredientes e misture muito bem.

- Coloque a massa em assadeira retangular untada e enfarinhada ou em forminhas próprias para pães de mel também untadas e enfarinhadas.
- Leve ao forno a 180° C e asse até que, introduzindo um palito, o mesmo saia limpo.
- Desenforme quando totalmente frio, corte em pedaços e banhe no chocolate derretido e resfriado.

Para Banhar:

- 400 gr de chocolate cobertura ao leite picado
- 200 gr de chocolate meio amargo picado
- 01 colher de chá de gordura vegetal hidrogenada

Modo de Preparo:

- Derreta e resfrie o chocolate, leve à geladeira por alguns minutos e embale em papel celofane.

Pão de mel III

Cybercook

- 500 gramas de açúcar mascavo
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá de cravo moído
- 1 colher de chá de canela em pó
- 4 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de mel
- 1/2 quilo de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento
- aproximadamente 1 kg de chocolate hidrogenado

Misture o açúcar e o leite até desmanchar. Junte a canela, o mel e os ovos. Bata bem e acrescente a farinha peneirada junto com o fermento. Bata ligeiramente e leve para assar em forno pré-aquecido em forma untada e polvilhada.

Depois de frio, corte, recheie e banhe em chocolate.

Pão de mel

- 1 lata de leite condensado e a mesma medida de leite
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de cravo torrado e moído
- 1 colher de chá(rasa) de Nescafé
- 1 xícara de chá de mel
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de chá(rasas) de fermento em pó
- 2 colheres de chá(rasas) de bicarbonato
- 1 tablete(200 g) de chocolate meio amargo Nestlé picado

Misture bem os 6 primeiros ingredientes. Peneire juntos a farinha, o fermento, o bicarbonato e junte à primeira mistura, mexendo bem. Despeje em assadeira nº 3 untada e enfarinhada e asse em forno médio por 25 minutos. Retire do forno e espalhe o chocolate sobre o bolo ainda quente. Quando derreter, alise com uma faca e depois de frio corte em quadradinhos. Rendimento: 24 pedaços.

Pão de milho verde

1 lata de milho verde
1 xícara de chá de leite
60 g de fermento para pão em tabletes
2 ovos
2 colheres de sopa (50 g) de margarina
5 xícaras de chá de farinha de trigo

Lave o milho para retirar o sal. Bata-o no liquidificador juntamente com o leite. Passe para uma tigela grande, acrescente o fermento, o açúcar, os ovos, a margarina amolecida e a farinha de trigo. Sove bem. Cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora. Modele os pães e deixe crescer novamente por 30 minutos. Coloque em forma untada e leve ao forno quente por 30 minutos. Rendimento: 30 pãezinhos ou 5 grandes.

Pão de milho

2 tabletes (30 g) de fermento para pão
1/2 kg de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga amolecida
2 ovos
1 lata de leite condensado
200 g de fubá ou farinha de milho peneirada
Sal a gosto

Numa tigela, dissolva o fermento em 1/2 xícara de água morna. Junte 1/2 xícara de farinha de trigo formando um mingau e deixe coberto crescendo por uns 20 minutos. Acrescente a manteiga, o sal e os ovos e mexa bem. Adicione o leite condensado, o fubá e volte a mexer. Por último, junte farinha de trigo suficiente para obter uma massa macia. Amasse bem e coloque numa tigela untada. Cubra e deixe dobrar de volume. Abaixe a massa com o punho e divida-a ao meio. Dê o formato de broa e deixe os dois pães crescerem em assadeiras untadas até dobrarem de volume. Asse em forno pré-aquecido em temperatura moderada por aproximadamente 40 minutos.

Pão de Minuto com Queijo

Ingredientes

1 xícara de maisena
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara mal cheia de açúcar
1 ovo
2 colheres de margarina
½ xícara de leite
½ xícara de queijo ralado para polvilhar

1 gema para pincelar

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes até a massa ligar (não deve ser sovado). Modele os pãezinhos e coloque em assadeiras untadas. Pincele com gema, polvilhe com queijo ralado e asse em forno quente durante 20 minutos, mais ou menos.

Pão de minuto

1 copo de leite morno
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Flechmann em tablete
1 xícara de farinha de trigo

Misture tudo até dissolver o fermento. Deixe descansar durante 30 minutos. Depois, acrescente:

3 colheres de sopa de manteiga derretida
1/2 colher de sobremesa de sal
1/2 kg de farinha de trigo
1 copo de leite morno
3 ovos inteiros

Misture até tomar consistência. Divida a massa, coloque em formas untadas com manteiga e asse em forno quente por 15 minutos.

Pão de Nata

Ingredientes

7 xícaras de trigo
2 xícaras de nata
2 xícaras de açúcar
2 ovos
1 colher de fermento (sopa)
1 colher de margarina
sal a gosto

Recheio

Pode ser usado: goiabada, doce de leite ou outro de sua preferência.

Modo de Preparo

Amasse todos os ingredientes, modele os pãezinhos com o recheio dentro e leve para assar em tabuleiros untados.

Pão de Natal

Ingredientes:

3 gemas

3 colheres de açúcar
3 colheres de manteiga derretida
3 colheres de leite
1 xícara de abacaxi em calda batido no liquidificador
1 xícara de tâmaras picadas e outra de nozes moídas
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó
1 colher de sal e outra de bicarbonato de sódio Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar até ficarem fofas. Acrescente a manteiga e bata; em seguida misture o abacaxi, as nozes, e as tâmaras, e ligue tudo muito bem. Junte a farinha, já peneirada com o fermento e o bicarbonato, aos poucos e alternadamente com as claras em neve. Deite em forma de bolo inglês, forrada e bem untada, e asse em forno moderado, por cerca de uma hora.

Pão de Presunto e Queijo

Ingredientes

100 gr de farinha de trigo
200 gr de queijo prato ralado
3 ovos
300 gr de presunto
1 xícara pequena de leite
1 xícara pequena de óleo
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata os ovos, acrescente a farinha de trigo aos poucos e misture bem até obter um composto liso. Adicione o leite e o óleo e continue a bater. Junte o queijo ralado, o presunto cortado em cubinhos, uma pitada de sal e o fermento. Misture e despeje numa forma untada. Leve ao forno forte pré-aquecido e asse por 45 minutos.

Pão de queijo

- Benjamin Abrahão

Ingredientes

- 2 ovos
- 50 gr de margarina
- Sal a gosto
- ½ k de queijo meia cura ou prato
- 400 gr de fécula de mandioca ou polvilho doce
- 100 gr de polvilho azedo
- ¼ litro de leite

Modo de preparar

Coloque no tacho da batedeira ou numa bacia o queijo desmanchado num ralador ou moedor de carne, a margarina, os ovos e o sal. Misture bem e adicione o restante dos ingredientes. Faça uma massa bem macia. Prepare os modelos em pequenas bolinhas, ou o tamanho de uma colher de sorvete e coloque na assadeira levemente untada e leve para assar por 20 a 30 min. Em forno a 220°C .

Pão de queijo colonial

- 1 Kg. de polvilho azedo
- 1 copo de óleo
- 1 copo de água
- 1 colher grande de sal
- 4 ovos
- 1 prato raso de queijo tipo colonial ralado no lado grosso do ralador
- 1 copo de leite

Bata aos poucos o polvilho no liquidificador e coloque numa bacia onde o pão vai ser amassado. Ferva o óleo, a água e o sal. Derrame sobre o polvilho mexendo com uma colher para escaldar. Espere esfriar um pouco e esfarele bem a mistura. Adicione os ovos inteiros e o leite (se precisar acrescente um pouco mais de leite, mas cuide para não deixar passar do ponto). Por último misture o queijo na massa. Faça bolinhas para assar em forno previamente aquecido. Na falta de queijo colonial, pode ser meia cura.

Pão de Queijo com Batatas

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de banha ou margarina
- 2 copos de batata inglesa cozida e amassada
- 2 ovos
- 2 copos de polvilho azedo
- ½ copo de queijo ralado

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e amasse bem. Faça bolinhas com a massa e asse em forma untada.

Pão de queijo da Itaci

- 3 xíc de polvilho doce
- 1 xíc mal cheia de óleo
- ½ xíc de água
- 1 pitada de sal
- 1 ovo

- 1 pires de queijo ralado

Escaldar o polvilho c/ água fervendo, o óleo e o sal. Depois de frio, juntar os ovos e, se preciso, colocar leite para dar ponto (nunca precisou).

Pão de queijo da Neide

- Miriand Teixeira

Ingredientes

- 4 copos de polvilho doce
- 1 copo de leite

- 1 copo de água
- 1 copo de óleo (menos 2 dedos) (copo de requeijão)
- 6 a 7 ovos
- 2 ½ copos de queijo meia cura ralado (copo de requeijão)

Modo de preparar

Coloque numa panela o leite, a água e o óleo deixe ferver. Coloque o polvilho doce em uma vasilha grande e despeje os líquidos aquecidos. Quando esfriar um pouco acrescente os ovos, um a um. Acrescente então o queijo meia cura ralado em ralo grosso. Enrole, faça bolinhas e asse em forno pré aquecido por aproximadamente 20 minutos.

Pão de queijo de liquidificador da Itaci

- 1 xíc de óleo
- 1 xíc. de leite
- 2 xíc de farinha de trigo
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 4 ovos inteiros

1 cl de sp de fermento em pó

Bater tudo no liquidificador e despejar em forminhas untadas, somente até a metade e assar. Quando estiverem dourados, estão prontos. Cortar ao meio e rechear com uma pasta de maionese e queijo ralado.

Pão de queijo light

- 2 claras e uma gema
- 1/2 xícara de leite light
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1/2 xícara de ricota amassada
- 1 xícara de café de queijo prato light ralado
- sal a gosto
- 1 e 1/2 xícara de chá de polvilho doce

Ferva o leite e coloque-o ainda quente no liquidificador, sobre os outros ingredientes. Bata. Unte as forminhas com o spray de margarina light e leve ao forno pré-aquecido por 12 minutos mais ou menos.

Dá mais ou menos 30 pães de queijo.

Pão de queijo - o gostoso

Da Itaci-

- 2 xíc de chá de polvilho azedo
- 2 xíc de chá de polvilho doce
- 1 xíc de chá de leite
- 1 xíc de chá de óleo
- 100 g de queijo ralado
- sal
- 1 colh de chá de fermento em pó

Coloque o polvilho numa bacia e ferva o leite e o óleo. Escalde o polvilho. Acrescente os ovos, o queijo e o sal. Faça bolinhas e asse em forno moderado por mais ou menos 25 minutos.

Pão de queijo rápido com falso requeijão

- culinária: elizabete ribaldo

ingredientes:

- 03 xícaras de chá de polvilho doce
- 01 xícara de chá de leite
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de óleo
- 03 ovos inteiros
- 01 colher de chá de sal
- 100 gr de queijo mineiro ralado
- queijo parmesão ralado para polvilhar

modo de fazer:

- bater todos os ingredientes no liquidificador, colocar em forminhas de empada e levar para assar em forno quente, polvilhando com queijo ralado.
- servir quente.

falso requeijão: (ingredientes)

- 500 gr de ricota
- 02 tabletes de margarina (200 gr) derretido
- 01 copo de 250 ml de leite fervente
- sal a gosto

modo de preparo: bater todos os ingredientes no liquidificador. levar para gelar

Pão de queijo

3 xícaras de polvilho doce peneirado
3 xícaras de queijo-de-minas ralado
3 ovos
1/4 de xícara de manteiga ou margarina derretida
Sal a gosto
Leite

1. Numa vasilha grande, misture o polvilho doce, o queijo-de-minas ralado, a manteiga (ou margarina) derretida e o sal.

2. Amasse bem com as mãos, acrescentando o leite, aos poucos, até que a massa tenha consistência para ser enrolada.

3. Quando estiver no ponto, forme bolinhas de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Coloque-as numa assadeira untada.

4. Leve ao forno bem quente (200°C) e asse os pãezinhos até ficarem crescidos e dourados, com pequenas "rachaduras".

Ficam crocantes porém macios.

Pão de rapadura

Massa

1 lata de leite condensado
1/2 lata(mesma do leite) de óleo
4 ovos
30 g de fermento pastoso
1 kg de farinha de trigo

Recheio

1 xícara de chá(100 g) de rapadura ralada
1 a 2 colheres de sopa de canela em pó

Cobertura

2 gemas para pincelar
1 xícara de chá de açúcar

Bata no liquidificador o leite condensado, a mesma medida de água, o óleo, os ovos e o fermento. Depois, despeje numa tigela e, aos poucos, junte a farinha de trigo. Amasse até ficar bem homogênea, divida a massa em duas partes e abra a metade com o rolo sobre uma superfície enfarinhada. Espalhe a metade da rapadura, polvilhe com canela e enrole como rocambole. Coloque em assadeiras untadas e cubra com um pano, deixando crescer até dobrarem de volume. Antes de levar ao forno, faça alguns cortes na superfície dos pães com uma faca. Pincele com as gemas e salpique açúcar cristal. Asse em forno quente pré-aquecido por 30 minutos(aproximadamente).

Pão de sal

1 1/2 copo(grande) de água morna
2 colheres de sopa(cheias) de fermento de pão(tablete ou granulado)
4 colheres de sopa de açúcar

Deixe crescer por 15 minutos, misture e ponha:

1 colher de sopa(rasa) de sal, 1/2 copo(pequeno) de óleo e vá acrescentando farinha de trigo aos poucos até formar uma massa que dê para modelar. Não deixe ficar muito dura, pode até ligar um pouco nas mãos. Modele os pães com as mãos untadas, ponha em assadeira untada e polvilhada e deixe crescer por cerca de 1 hora. Asse em forno quente. Quando retirar do forno, pincele com manteiga ou margarina. Se preferir variar o pão com milho, diminua a quantidade da farinha de trigo e acrescente 1 xícara de farinha de milho.

Pão delícia

1 lata de leite condensado
1 lata de água(mesma do leite)
100 g de margarina

5 ovos
100 g de fermento Flechmann (tablete)
1,2 kg de trigo
Sal a gosto

Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje numa porcelana e bote a farinha de trigo formando a massa. Modele os pães, deixe descansar por 2 horas e, em seguida, bote para assar.

Recheio

2 copos(grandes) de leite
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de manteiga
3 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal

Misture tudo e leve ao fogo para fazer o creme. Depois dos pães assados, recheie com um pouco deste creme.

Pão Delicioso para o Lanche
Cybercook

- 01 pão de forma (sem a casca) cortado no comprimento
- 02 ovos
- 02 copos de leite
- 01 colher (chá) de sal
- 03 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 01 colher (sopa) de manteiga
- Farinha de rosca
- 01 colher (chá) de noz-moscada
- Mussarela e presunto picado.

Bata no liquidificador, os ovos e o leite. Unta-se um pirex com manteiga, e coloca-se uma camada de pão de forma (sem casca),rega-se com o creme batido no liquidificador.

Colocar uma camada de mussarela e presunto picado por cima. Repetir até terminar o pão de forma, sendo que, por último, sobre o creme, polvilhe farinha de rosca, queijo ralado e pedacinhos de manteiga picada.

Leva-se ao forno até derreter a mussarela, por uns 15 a 20 minutos.

Pão Doce Romeu e Julieta

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Massa

Ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 50 gr de fermento de pão
- 100 gr de açúcar
- 100 gr de margarina
- 02 ovos
- 01 pitada de sal

- 01 pitada de vanilina
 - 01 copo de água aproximadamente
- Ingredientes para o recheio:
- 150 gr de queijo fresco em fatias
 - 150 gr de goiabada em fatias
 - 100 gr de creme de baunilha

Modo de preparo:

- Faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
- Deixe descansar por uns 10 minutos.
- Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes da massa e faça uma massa bem macia.
- Deixe-a descansar durante uns 20 minutos coberta com um pano.
- Após este descanso, faça os modelos em duas roscas, recheie com os ingredientes acima, coloque em uma assadeira untada, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro.
- Após tudo pronto, torne a pincelar e leve para assar em forno pré-aquecido.

Temperatura do forno: 200 graus

Duração do forno: 20 minutos aproximadamente

Pão Doce da Ana

4 ovos

100 g de fermento biológico

2 xíc de leite

1 tabl de margarina

5 colh bem cheias de açúcar

1 pit de sal

mais de 1 kg de farinha de trigo

Desmanchar o fermento no leite morno, misturar tudo. Coloque o trigo até que solte das mãos e sove bem. Deixar descansar.

Recheio:

1 tablete de margarina

6 colheres bem cheias de açúcar

1 pacote de coco ralado

Misturar com um garfo para que fique bem soltinha, como uma farofinha.

Cobertura:

1 vd de leite de coco (ou 1 copo de leite)

bastante açúcar

canela em pó - se usar leite

Ferver até virar uma calda. Jogar sobre cada pãozinho depois de pronto.

Esticar a massa já crescida com um rolo, rechear e enrolar como rocambole, fechando bem a massa.

Cortar em fatias de mais ou menos 2 dedos. Por na assadeira untada, deixando espaços (colocar deitados). Conforme o jeito de fazer, dá mais de 50 pães.

Pão doce de forma

5 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
1 ½ xícara de leite
50 g de fermento biológico
vanilina, se quiser
frutas secas

Desmanchar o fermento no leite, juntar os demais ingredientes e amassar. Enformar e abafar bem, cobrindo com toalha grossa. Antes de levar ao forno, pincelar com uma colher de açúcar e canela amassados com manteiga. Dá para 3 formas de tamanho regular. Pode-se também substituir a canela com manteiga por coco ralado misturado com açúcar.

Pão doce de Natal

2 colheres de sopa de açúcar
4 ovos
50 g de fermento de pão(pasta)
1/2 kg de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga
1/2 copo de leite morno
Açúcar, canela, nozes, passas e frutas cristalizadas
Calda queimada

Misture o fermento com o leite morno e 1 colher de sopa de açúcar e deixe levedar durante 15 minutos. Junte, então, os demais ingredientes, formando uma massa como para fazer pão; os ingredientes devem ser adicionados pela ordem e bem misturados. Deixe a massa descansar por 2 horas. Unte uma forma com canudo no centro e polvilhe com açúcar e canela. Faça com a massa bolinhas do tamanho de nozes e passe, uma por uma, em óleo de cozinha, depois em açúcar com canela e coloque-as na forma umas sobre as outras; em todos os espaços(entre uma e outra bolinha) coloque passas, frutas cristalizadas e nozes. Regue a primeira camada de bolinhas com calda de açúcar queimado, deixando a calda penetrar por entre elas. Esta calda é feita com 1 xícara de açúcar. Coloque outras camadas até terminar a massa. Depois de toda armada, leve ao forno quente.

Pão Doce Delicioso

Ingredientes
5 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
1 colher (sopa) de banha
2 ovos
1 xícara de leite
4 colheres (chá) de erva doce
1 colher (chá) de canela em pó
raspa de casca de limão verde

100 gr. de uvas passas sem sementes
2 tabletes de fermento para pão
farinha de trigo o suficiente
1 colher (chá) rasa de sal

Modo de Preparo

Ferva o leite com a erva doce e a canela. Coe e deixa-se esfriar. Bata bem a manteiga, a banha e o açúcar; junte os ovos bem batidos, o fermento e o sal dissolvidos no leite depois de frio e um pouco de raspa de limão. Misture tudo e adicione farinha de trigo aos poucos até formar uma massa fofa e que não pegue nas mãos. Amasse muito bem, junte as passas ligeiramente polvilhadas com farinha. Faça o pão e deixe descansar por ½ hora. Leve ao forno quente. Estando assado, pincele com uma gema misturada com um pouco de manteiga. Polvilhe com açúcar cristal e torne a levar ao forno apenas para dourar.

Pão Dourado da Tina

- 1 bisnaga de Pão francês, grande
- açúcar para calda
- ovos
- canela em pó
- leite

Em uma panela larga, fazer uma calda com água e enquanto isto, a parte cortar o pão em fatias de +/- 2 centímetros e meio de espessura. Molhar o pão no leite, passa-lo na gema batida sem as claras e frita-lo na calda. Depois de frito, colocar no prato e salpicar na canela por cima.

Pão Fofo de Batatas

Ingredientes

2 k de farinha de trigo
250 grs. de açúcar
200 grs. de margarina
150 grs. de fermento biológico
800 grs. de batatas cozidas esmagadas
sal a gosto
3 ovos

Modo de Preparo:

Colocar todos ingredientes numa bacia, misturar, dar o ponto na massa com água, reservar por 10 minutos e depois cilindrar.
Fazer os pãezinhos e levar diretamente ao forno (180°).

Pão húngaro de limão

30 g de fermento de pão ou 2 colheres de sopa de granulado
1 colher de chá de sal
5 ou 6 xícaras de farinha de trigo
Açúcar
1 1/2 xícara de leite
Manteiga ou margarina
2 ovos
Casca ralada de 2 limões
1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada

1º - Numa tigela, misture o fermento, o sal, 2 xícaras de farinha de trigo e 1/2 xícara de açúcar. Numa panela, coloque o leite e 1/4 de xícara de manteiga e leve ao fogo baixo até amornar.

2º - Junte os líquidos à mistura de ingredientes secos, junte os ovos e, em seguida, bata por 2 minutos. Adicione 1/2 xícara de farinha de trigo para obter uma mistura grossa e bata por mais 2 minutos. Mexendo com uma colher de pau, acrescente 2 xícaras de farinha de trigo para fazer uma massa macia.

3º - Sobre uma superfície enfarinhada, amasse-a até que fique elástica. Forme uma bola, coloque-a numa tigela untada e vire para que fique untada por igual. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume.

4º - Numa tigela, misture a casca de limão, a noz-moscada e 1/2 xícara de açúcar. Numa panela, derreta 2 colheres de sopa de manteiga. Abaixar a massa, cubra com uma tigela e deixe descansar por 15 minutos.

5º - Corte a massa ao meio e, com a metade, divida em 16 pedaços e forme bolas com cada pedaço.

6º - Pincele as bolas com manteiga derretida e coloque numa forma com furo ao centro.

7º - Salpique por cima das bolas metade da mistura de casca de limão.

8º - Faça as bolas restantes, pincele com manteiga derretida, arrume em cima das bolas que estão na forma e salpique com o resto da mistura de casca de limão.

9º - Cubra a forma com um pano, em lugar abrigado, até dobrar de volume.

10º - Asse por 35 minutos até que o pão esteja dourado e pareça oco quando batido ligeiramente com os dedos. Deixe dentro da forma por 5 minutos. Desenforme e deixe esfriar completamente.

Pão integral com milho verde

- Heliene de Oliveira - fone: 64.40.34.86

- 30 g de fermento para pão
- 2 colheres de sopa de mel

- 2 ovos inteiros
- 1 colher de chá de sal marinho
- ½ xícara de chá de óleo de milho
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 1 xícara de chá de água morna
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 espigas pequenas de milho verde
- 2 xícaras de chá de farinha integral

Modo de preparar:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos as farinhas. Coloque em uma vasilha, acrescente a farinha de trigo e deixe fermentar por 30 minutos. Depois acrescente a farinha integral, sove um pouco e coloque em uma forma de bolo inglês untada e polvilhada. Deixe crescer por 30 minutos. Leve ao forno de 180° por 30 minutos.

Pão integral com milho verde

- Heliene de Oliveira - fone: 64.40.34.86

- 30 g de fermento para pão
- 2 colheres de sopa de mel
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de chá de sal marinho
- ½ xícara de chá de óleo de milho
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 1 xícara de chá de água morna
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 espigas pequenas de milho verde
- 2 xícaras de chá de farinha integral

Modo de preparar:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos as farinhas. Coloque em uma vasilha, acrescente a farinha de trigo e deixe fermentar por 30 minutos. Depois acrescente a farinha integral, sove um pouco e coloque em uma forma de bolo inglês untada e polvilhada. Deixe crescer por 30 minutos. Leve ao forno de 180° por 30 minutos.

Pão Integral

Ingredientes

5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
 1 e ½ xícara (chá) de água morna
 15 grs ou um tablete de fermento biológico
 1 colher (sopa) de sal
 2 colheres (chá) de margarina

Modo de Preparo

Dissolva o fermento na água morna juntamente com ½ xícara (chá) de farinha de trigo e deixe descansar por 20 minutos. Em seguida misture o sal e coloque aos poucos o restante da farinha e vá batendo a massa até desgrudar das mãos. Cubra e deixe crescer por uma hora. Após o

crescimento, amasse e divida a massa em duas partes iguais e coloque em forma untada. Pincele a margarina sobre a massa e leve ao forno quente para assar por aproximadamente 1 e ½ hora. Rende 2 pães de aproximadamente 500 grs.

Pao Italiano com Alho

30 g de fermento biológico (2 tabletes)
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de chá de água morna
2 ovos
1 kg de farinha de trigo especial
leite o suficiente para dar o ponto

Para a pasta de alho:

5 dentes de alho grandes amassados
1 colher de sopa de orégano
1 colher de sopa de azeite.

Dissolva o fermento com o açúcar em seguida acrescente os outros ingredientes. Mexa com as mãos . Vá colocando leite ate a massa ficar firme, porém ainda mole. Sove bem a massa até não grudar mais nas mãos. Coloque numa vasilha coberta com pano de prato e deixe crescer até dobrar de volume. Abra um pouco a massa com as mãos, e passe a pasta de alho, sovando-a ate misturar bem. Divida a massa em quatro, modele os pães, coloque em forma untada e deixe crescer por, no mínimo, 1 hora. Asse por 5 minutos em forno alto, diminua para médio e deixe ate ficar bem moreno.

Pão Italiano com Catupiry de Veka Cybercook

- 01 Pão Italiano grande
- 01 Queijo Catupiry inteiro
- 02 Dentes de alho
- Pimenta do reino
- Orégano
- Ervas

Faça vários furos no queijo Catupiry e coloque dentro deles o alho socado. Deixe curtir por duas horas. Tire o tampo do pão Italiano e cave o miolo até caber todo o Catupiry. Coloque o queijo dentro do pão e cubra com o orégano, a pimenta e as ervas. Leve ao forno em uma assadeira, coberto com o tampo por 15 min, ou até que o queijo amoleça. Sirva com torradas ou pedacinhos tirados do próprio pão.

Pão Italiano

1ª ETAPA

Ingredientes:

Farinha de trigo especial 5.200 g 100%

Fermento biológico fresco 120 g 2%

Água 3.000 g 58%

Total da massa 8.320 g

Modo de fazer:

Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa lisa e enxuta. Descansar a massa por 40 minutos coberta com plástico.

2ª ETAPA

Ingredientes:

FAZ PÃO ITALIANO 4.000 g 37%

Farinha de trigo especial 10.800 g 100%

Água 8.800 g 81%

Total da massa 23.600 g

Modo de fazer:

Juntar a massa da 1ª etapa, o FAZ PÃO ITALIANO, a farinha e a água. Amassar o suficiente para a mistura completa dos ingredientes. Não é necessário alisar a massa (amassar 3 a 4 minutos em amassadeira semi-rápida).

Passar pelo cilindro aberto.

Deixar descansar por 30 minutos coberta com plástico.

Dividir em bolas e deixar descansar por mais 30 minutos coberta com plástico.

Refazer as bolas e colocar em tabuleiro ou assadeiras.

Deixar fermentar até o ponto de forno.

Fazer os cortes.

Levar ao forno e assar à temperatura de 200°C com vapor. Abrir o forno assim que os pães comecem a corar, mantendo o cozimento final (60 minutos para 500 g e 90 minutos para 1.000 g).

Rendimento: 32 unidades de 1.000 g de massa.

DISK GRADINA 0800-117766

Pão natural de beterraba

- Heliene de Oliveira

Ingredientes

- 2 beterrabas cozidas e batidas no liquidificador
- 30 gr de fermento para pão
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de sal marinho
- ½ xícara de chá de iogurte natural
- 2 ovos inteiros

- 1 xícara de chá de germe de trigo
- Farinha de trigo até dar ponto

Modo de fazer

Junte o fermento , o açúcar, sal os ovos, o iogurte e a beterraba mexer bem. Acrescente o germe de trigo e dê ponto com a farinha de trigo branca. Coloque em forma de pão untada e polvilhada e deixe dobrar de volume, asse em forno à 170° por mais ou menos 40 minutos.

Pão Rapidinho

- 2 tabletes de fermento de pão
- Sal
- 5 colheres de sopa de óleo
- 1 copo de leite morno
- 1 ovo
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 batatas cozidas e assadas

Misture todos os ingredientes e faça pãezinhos ou um só pão.

Se quiser:

Pincele com gema de ovo.

Você poderá fazê-la somente assim ou incrementá-la recheando com queijo, azeitonas, doce de leite, goiabada ou de acordo com sua criatividade.

Pão sacadura e caseirinho

- padeiro: benjamim abrahão

ingredientes:

- 600 gr de farinha de trigo
- 20 gr de fermento de pão
- 01 colher de sopa de banha ou margarina
- 10 gr de sal
- 10 gr de açúcar
- ½ colher de sopa de leite em pó
- 01 copo de água aproximadamente

modo de preparar:

faça uma esponja com 60 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe-a descansar por uns 10 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes, fazendo uma massa bem macia. deixe-a descansar coberta com um pano, durante 30 minutos. após este descanso, faça os modelos redondinhos para as sacaduras e compridinho para os caseirinhos. coloque em assadeiras levemente untadas, espere o crescimento até quase atingir o dobro, pulverize-os com água e somente nos caseirinhos, polvilhe um pouco de farinha de trigo por cima. após tudo pronto, leve para assar em forno pré-aquecido.

temperatura do forno: 200° c.

duração do forno: 15 à 20 minutos.

Pão sírio

- padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 25 g. de açúcar
- 15 g. de fermento de pão
- 15 g. de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 copo de água (+ ou -)

Modo de preparo

- Coloque numa batedeira ou numa vasilha, 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
- Faça uma esponja e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
- Após a massa pronta, faça os modelos em bolinhas de + ou - 70 gramas cada uma.
- Coloque em assadeira ou em cima da mesa e cubra-as com um pano por uns 15 minutos.
- Após este descanso, pegue um rolo, estique a massa numa largura de 8 cm, torne a colocar na assadeiras ou em cima da mesa, deixe descansar por mais uns 30 à 40 minutos e depois leve para assar em forno pré aquecido.

Temperatura do forno: bem quente

Duração: 1 à 2 minutos

Pão Sírio à Pizzaiolo

Cybercook

- 1 xícara de chá de maionese
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de cebola picadinha
- 2 tomates sem pele e sem sementes picadinhos
- 6 pães sírios
- 500 gramas de mussarela em fatias
- orégano a gosto.

Misture os 4 primeiros ingredientes. Reserve. Corte os pães ao meio sem separar as metades. Recheie com a mistura reservada, coloque fatias de mussarela e orégano e leve ao forno médio por 10 minutos. Sirva quente.

Pão sírio

- Benjamim Abrahão

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 25 g. de açúcar
- 15 g. de fermento de pão
- 15 g. de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo

- 1 copo de água (+ ou -)

Modo de preparar

Coloque numa batedeira ou numa vasilha, 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça. Faça uma esponja e deixe descansar por uns 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Após a massa pronta, faça os modelos em bolinhas de + ou - 70 gramas cada uma. Coloque em assadeira ou em cima da mesa e cubra-as com um pano por uns 15 minutos. Após este descanso, pegue um rolo, estique a massa numa largura de 8 cm, torne a colocar na assadeiras ou em cima da mesa, deixe descansar por mais uns 30 à 40 minutos e depois leve para assar em forno pré aquecido.

Temperatura do forno: bem quente

Duração: 1 á 2 minutos

Pão toscano

- Benjamim Abrahão

Massa

- 500 g de farinha de trigo ou 5 xícaras de chá
- 1 colher de sopa de banha
- ½ colher de sopa de sal
- ½ colher de sopa de açúcar
- 300 ml de água

Cobertura

- 200 g de farinha de rosca

Modo de preparo

Faça uma esponja com 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe descansar por 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Deixe descansar coberta com um pano, durante uns 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, mergulhe-os numa bacia com água e passe-as pela farinha de rosca. Coloque numa assadeira levemente untada e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, leve-os para assar em forno pré aquecido.

Rendimento: 3 pães

Pão trançado

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de água
- 1/2 xícara de óleo
- 6 tabletes(15 g cada) de fermento de pão
- 1 kg de farinha de trigo
- 100 g de uvas passas
- 10 ameixas em calda

Bata no liquidificador: o leite condensado, a água, o óleo e o fermento; depois de batido, despeje num pirex e coloque aos poucos o trigo até formar uma massa homogênea. Tire uma bolinha(pequena) de massa e coloque num copo de água. Quando vier à tona, a massa estará boa. Enquanto isso, a massa deve ficar coberta com um pano. Divida a massa em três partes e forme três rolos com o recheio de uvas passas e ameixas cortadas

miudinhas. Faça a trança, pincele com gema, polvilhe com açúcar granulado e leve ao forno para assar.

Pãozinho Iracy

1/2 kg de batata
4 ovos
200 g de margarina
1 caneca de leite bem morno
4 colheres de sopa de fermento em pasta (padaria)
1 caneca de açúcar
Sal a gosto
1 kg (aproximadamente) de farinha de trigo

Cozinhe as batatas em rodela e, ainda quente, passe na peneira e deixe esfriar. Ponha todos os ingredientes numa bacia, as claras em neve e, depois, as gemas. Em seguida, vá botando farinha de trigo suficiente até formar uma massa homogênea, que solte das mãos.

Bata muito bem a massa, modele os pães e coloque em assadeira untada e polvilhada para descansar durante 2 horas. Asse em forno quente (assa muito rápido). Depois que tirar do forno, ainda quente, passe manteiga em cima e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Pãozinho Margarida

1 copo de água morna
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara

Deixe inchar por 1/2 hora. Coloque após:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 ovo inteiro
1 copo de leite
1 colher de sopa de sal
Farinha de trigo suficiente para soltar das mãos

Assadeira untada e polvilhada. Deixe crescer e asse. Em seguida, passe a parte de cima na manteiga e no queijo parmesão ralado.

Pãozinho massa podre

250 g de margarina
100 g de queijo parmesão ralado
1 ovo
1 lata de salsicha
5 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de sal

Farinha de trigo

Misture o queijo, a margarina e o ovo inteiro e mexa bem com uma colher de pau. Misture a farinha de trigo(suficiente), o fermento e o sal. Bote o leite e amasse bem. Modele os pãezinhos colocando dentro um pedaço de salsicha. Pincele com gema e leve ao forno quente.

Papo-de-anjo do Charlo

9 gemas
1/2 colher (chá) de fermento em pó
600 g de açúcar
1 litro de água
1 colher (chá) de essência de baunilha

Bata as gemas com o fermento até embranquecer. Distribua em fôrmas de empada untadas e leve ao forno quente (220°C), preaquecido, por 10 a 15 minutos. Leve o açúcar, a água e a essência de baunilha ao fogo e deixe ferver até formar uma calda não muito grossa. Desenforme os papos-de-anjo e jogue-os na calda, para ficarem bem embebidos.

Para 6 pessoas

Papo de Anjo

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 12 gemas
- 01 colher de sobremesa de fermento em pó
- 03 colheres de sopa rasa de maizena

Modo de preparo:

- Leve as gemas na batedeira e bata até dobrar de volume e ficar branca.
- Desligue a batedeira, coloque o fermento e a maizena peneirados.
- Ligue a batedeira e deixe bater mais um pouco.
- Unte forminhas de empada e coloque a massa dentro.
- Leve ao forno pré aquecido por 20 minutos.

Calda:

- ½ kg de açúcar
- ½ litro de água

Modo de preparo:

- Leve ao fogo e deixe ferver até formar uma calda rala.
- Coloque os papos de anjo dentro e deixe por 24 horas.
- Sirva.

Parfait de Framboesa Micro

Serve: 6 pessoas

Calorias: 327 por porção

Tempo Total de preparo

20 minutos para preparar

1 a 2 minutos no microondas

Ingredientes

300g de framboesa ou amora fresca ou congelada

2 colheres (sopa) de água

1 colher (sopa) de gelatina em pó

½ colher (chá) de suco de limão

2/3 xícara (chá) de açúcar

1/3 xícara (chá) de creme de leite

2 claras

Modo de fazer

Passe as framboesas no liquidificador e depois por uma peneira fina para eliminar as sementes

Num refratário pequeno coloque a água e a gelatina. Deixe descansar por 1 minuto para amolecer

Leve ao microondas na potência máxima por 12 minutos para dissolver, não deixe ferver. Junte ao purê de framboesa

Adicione o suco de limão e metade do açúcar

Leve à geladeira coberto, por 15 a 20 minutos até começar a ficar firme, mexendo algumas vezes.

Bata o creme de leite com a batedeira até que se formem picos moles.

Acrescente metade do creme de leite ao purê de framboesa. Reserve o restante. Bata as claras até ficarem firmes, acrescente aos poucos o restante do açúcar, 1 colher por vez, batendo até o ponto de suspiro.

Junte à mistura de framboesa.

Pode servir em taças. Coloque uma mistura da framboesa em cada taça e cubra com 1 colher do creme de leite reservado. Repita mais uma camada.

Leve à geladeira e sirva gelado.

Como congelar

Pode congelar já nas taças.

Como descongelar

Descongele na geladeira.

Pargo a gaiteira

- Don Pepe

Ingredientes

- 1 pargo 2 kg

- 1 copo de cidra

- 1 galho de tomilho

- 1 galho de alecrim

- Galhos de salsinha a gosto

- Galhos de orégano a gosto

- 4 dentes de alho picados

- ½ copo de azeite ou óleo

- Sal a gosto

- 1 limão espremido

- 1 dedo de vinagre
- Pimenta do reino branco a gosto

Modo de preparar

1. Deixar o pargo macerando com todos estes temperos por 2 horas. Tirar os temperos. Encher o peixe e colocar no forno até secar, ou estar no ponto desejado.

2. Colocar numa travessa e colocar os acompanhamentos.

Acompanhamento

- 2 batatas em rodelas de 1 cm cozer (reservar)
- Tomates secos a gosto (reservar)
- 100 gr de vagem macarrão em tiras
- 100 gr de vagem orelha de padre
- Alcachofras a gosto já cozidas
- 1 abobrinha em rodelas
- 1 alho poro
- 1 alface americana
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola pequena picada
- ½ copo de cidra

Refogar tudo no azeite, acrescentar a cidra, as batatas e os tomates, e montar no peixe.

Pasta Americana

- Isamara Carnelóz Amâncio - tel: (011) 69.46.28.78

- 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres de sopa de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de karo
- açúcar de confeitiro até dar o ponto
- essência de baunilha a gosto

modo de preparar:

coloque a água na gelatina e dissolva em banho maria, , acrescente a margarina, o karo e mexa bem. coloque a essência e o açúcar de confeitiro até dar o ponto.

glacê para confeitir

- 1 pacote de gordura hidrogenada em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 2 xícaras de chá de açúcar de confeitiro

bata tudo muito bem até ficar leve.

Pasta com rúcula a salsa de pomodoro fresco com manjeriço

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

ingredientes:

- 02 colheres de sopa de azeite
- 02 dentes de alho picado miúdo
- 01 cebola picada miúda
- 01 tablete caldo de galinha
- 01 colher de sopa de água
- 02 latas de molho de tomate sem a água

- 15 folhas de manjerição (05 p/ enfeitar e 10 de molho)
- 200 gr massa tipo: papardelli ou talharim
- 01 maço limpo de rúcula
- 03 colheres de sopa de queijo cottage

modo de preparo:

- em uma frigideira colocar uma colher de sopa de azeite e o alho picado.
- deixar dourar, acrescentar a cebola e deixar refogar por alguns minutos.
- acrescentar o caldo de galinha e a  gua e deixe refogar, acrescente o tomate, deixe levantar fervura, colocar o manjeriço e desligar.
- depois colocar a outra colher de azeite, colocar a massa para cozinhar e nos últimos 2 minutos. acrescentar a rúcula e escorrer.

como arrumar o prato:

- em uma travessa grande colocar a massa que está com a rúcula no meio, colocar o molho por cima, o queijo salpicado, um pouco de sal e pimenta e enfeitar com folhas de manjeriço.

rendimento: 04 porções

valor calórico total: 160 cal.

Pasta de alho da Itaci

3 dentes de alho

1 copo de leite

3 colheres de sopa de vinagre de ma  a (ou comum)

1 copo de óleo de milho

1 copo de azeite de oliva

sal

Bata como maionese: Coloque o alho no liquidificador, junte o leite, sal e vinagre. V  juntando o azeite e óleo misturados, aos poucos, até dar ponto. Fica divino! Serve como maionese para salada, para comer com pão ou para misturar ao iogurte para fazer molho de salada.

Pasta de Alho do Cyber

Siga esta receita a risca...

3 dentes de alho médios / 1 copo de leite (250 ml) / 3 colheres de vinagre de ma  a /

sal a gosto / + ou - 2 copos de ÓLEO DE MILHO de boa qualidade.

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos o  leo. Continue batendo e acrescentando o óleo em fio, até que a mistura comece a virar um creme.

Quando o óleo com  ar a ficar parado em cima do creme, desligue o liquidificador, mexa com uma colher, acrescente + umas tres colheres de óleo, ligue novamente e deixe bater por mais uns 2 minutos.

Para servir com torradas, pão, bolachinhas salgadas, biscoitos, pão italiano, canapés, saladas, hot-dog, macarrão, mandioca cozida, enfim.... com o que você quizer.... Foi uma feliz colaboração do Mr. Romeu

Pasta de alho t nt  f     cil

Cybercook

- 1 pacote de ricota
- 1 vidro de molho de alho
- 250 gramas de maionese
- 2 dentes de alho

Bater tudo no liquidificador. hum! fica bommmmm

Pasta de amêndoa

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes:

- 2.1/4 xícaras de chá de amêndoas moídas
- 01 xícara de chá de açúcar de confeitiro peneirado
- 1/2 xícara de chá de açúcar refinado peneirado
- 02 gemas
- 1/2 colher de chá de essência de amêndoa
- 1/2 colher de chá de suco de limão
- 02 colheres de sopa de geléia de damasco fervida passada pela peneira

modo de preparo:

- misture as amêndoas e os açúcares. reserve. em uma tigela junte a geléia de damasco, as gemas com a essência de amêndoa e o suco de limão.
- junte à mistura de amêndoas moídas e mexa até obter uma massa firme. conserve tampada para impedir que resseque. use para cobrir o bolo. adicione claras e açúcar de confeitiro até dar o ponto.

recheio cremoso de damasco: (ingredientes)

- 02 latas de leite condensado
- 02 medidas (da lata) de leite
- 03 gemas peneiradas
- 02 colheres de sopa de rum
- 02 colheres de sopa de maisena
- 12 gr de gelatina em pó sem sabor
- 400 gr de damasco seco
- 02 xícaras de chá de água
- 01 xícara de chá de açúcar
- 02 latas de leite condensado cozido por 40 minutos

modo de preparo:

- pique os damascos, coloque-os em uma panela com a água e o açúcar. leve ao fogo para cozinhar até que fiquem macios, misture o leite condensado cozido e reserve.
- coloque em uma panela o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena, leve ao fogo e mexa até ficar um creme liso. desligue o fogo.
- acrescente a gelatina (dissolvida conforme as instruções da embalagem) e o rum mexa bem e espere esfriar. leve à geladeira até ficar com uma consistência firme.

Pasta de atum com requeijão

- 1 lata de atum
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de molho inglês
- 1 xícara de requeijão cremoso

1 colher de sopa de salsa picada

Misture bem todos os ingredientes.

Pasta de bacon

180 g de extrato de tomate

1/2 xícara de maionese

3 ovos cozidos

250 g de bacon frito e escorrido

1/2 pimentão pequeno verde

Sal e pimenta a gosto

Algumas gotas de molho de pimenta

Bata tudo no liquidificador.

Pasta de berinjela da Itaci

1 berinjela grande ou duas médias

¼ de xíc de sumo de limão (ou vinagre)

¼ de xíc de azeite

1 dente de alho amassado

sal a gosto

salsinha para enfeitar

Assar a berinjela inteira (sem descascar) até que esteja bem macia, quando espetada com um garfo. Cortar ao meio, retirar a polpa e passar pelo liquidificador. Acrescentar alternadamente, o azeite e o suco de limão, mexendo bem. Juntar o alho e temperar a gosto com sal. Para servir, salpicar

Pasta de mel

- Isamara C. Amâncio

- ½ xíc chá de água

- 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor

- 2 colheres de sopa de mel

- 1 colher de chá de essência de tuti fruti

- ¼ xíc de chá de gordura vegetal hidrogenada

- 1 kg de açúcar de confeitiro

Modo de fazer

Polvilhe a gelatina na água e leve ao banho maria. Adicione o mel, a essência e a gordura. Junte aos poucos o açúcar peneirado até dar o ponto.

Pasta de queijo e catchup

1 vidro de requeijão cremoso

1 caixinha de queijo fundido

1/3 de catchup picante

1/3 de xícara de cebola picada
2 colheres de sopa de pickles picado
1 colher de chá de mostarda
6 fatias de bacon frito e esmigalhado

Misture todos os ingredientes, com exceção do bacon, e bata bem. A seguir, junte o bacon.

Pasta fácil para forrar bolos e recheio rápido de frutas

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes:

- 01 copo de requeijão de açúcar
- ½ copo de requeijão de água
- 12 gramas de gelatina em pó sem sabor
- 05 colheres de sopa de água
- 500 gr de açúcar de confeitador peneirado

modo de preparo:

- faça uma calda com o açúcar e o meio copo de água em ponto de fio.
- dissolva a gelatina em pó na água.
- jogue no mármore as duas misturas e comece a mexer.
- adicione açúcar de confeitador aos poucos até dar ponto. deixe descansar 30 minutos coberto com plástico

recheio rápido de frutas

ingredientes:

- ½ litro de mistura para chantilly ou 1 litro de creme de leite fresco
- 02 xícaras de frutas em compota

modo de fazer:

- bata o creme de leite até formar chantilly. reserve.
- bata 1 xícara de frutas no liquidificador e reserve a outra.
- misture as frutas no chantilly batido
- deixe gelar.

Pasta Mamberti

Cybercook

- 1 pacote de macarrão Fettuccini
- 1 Kg de Tomate
- 2 caixas de creme de leite
- 1 maço de manjeriço fresco
- 500 gramas de mussarela
- Orégano
- Pimenta do reino em pó
- 1 tablete de manteiga
- sal

Corte os tomates em rodellas e depois coloque-os em uma tigela. Acrescente o orégano, a pimenta e as folhas do manjeriço e deixe descansando por três horas, para os temperos penetrarem no tomate.

Prepare o macarrão e hidrate com duas colheres de manteiga assim que coloca-lo para escorrer.

Coloque uma camada de macarrão em uma travessa, depois regue-o com creme de leite misturado com um pouco de sal. Em seguida coloque uma camada de tomates, depois acrescente uma camada de mussarela. Repita novamente o processo, uma de macarrão, creme de leite, tomate e mussarela. Enfeite com algumas rodellas de tomate e salpique com folhas de manjerição. Leve ao forno alto por 20 minutos. Pronto esta pronta a mais tradicional pasta da Família Mamberti.

Pasta para forrar bolo

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 10 colheres (sopa) de água
- 2 colheres (sopa) cheira de calda
- ½ xícara (chá) de gordura hidrogenada mesa
- 1 colher (chá) de essência de morango
- 1 kg de açúcar de confeitiro

Modo de preparo

Polvilhe a gelatina na água, dissolva em banho-maria, acrescente a calda , a gordura e a essência. Adicione açúcar até dar o ponto.

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de vinagre

Modo de fazer

Leve ao fogo até ponto de fio fraco. deixe esfriar e utilize.

Pastéis de nata

Indicada por: Luis Almeida Santos

Para a massa folhada:

- 500g farinha
- 500g manteiga ou margarina para folhados
- 2 a 3 dl água
- sal

Para o creme:

- 5 dl de natas
- 8 gemas
- 2 colheres de chá de farinha
- 200g de açúcar
- casca de limão.

Derrete-se o sal na água morna e divide-se a gordura em 3 partes iguais. Coloca-se a farinha sobre a mesa de pedra, faz-se uma cova ao centro e deita-se aí a água. Amassa-se a mistura até ficar homogênea e deixa-se descansar uns 20 minutos. Em seguida estende-se a massa em quadrado e

barra-se com um terço da gordura, que antes foi muito bem amassada (não barrar uma tira de 2cm à volta). Dobra-se a massa de baixo para cima e da esquerda para a direita, com as pontas e os lados bem ajustados (como se dobrasse um guardanapo). Descansa 10 minutos. Estende-se de novo até formar um quadrado, e repete-se a operação. Com o último terço repetir de novo o mesmo processo. Descansa mais 10 minutos e estende-se a massa o mais fino possível (atenção para não romper) e enrola-se fazendo um canudo com uns 2,5 cm diâmetro. Cortam-se em moedas de 2 cm e colocam-se estas ao alto nas forminhas untadas de pastéis e com o polegar levemente molhado esmaga-se a moeda de massa, do centro para as extremidades, forrando a forma, num movimento circular. Entretanto faz-se o creme misturando todos os ingredientes e levando ao fogo brando até ferver. Retira-se do fogo e, quando já morno, deita-se nas caixas de massa sem chegar completamente a enchê-las. Leva-se ao forno muito quente (200° ou 300°C). As formas são iguais às de queques ou madalenas redondas. Devem ser servidos polvilhados de canela e açúcar em pó.

Apesar do trabalho da massa (há à venda massa folhada congelada, que serve mas não é o mesmo) verá que vale a pena.

Nota do Cyber Cook(r) - Na falta de nata, pode-se usar creme de leite

Pasteizinhos à Milaneza

Ingredientes

2 copos de leite
2 copos de farinha de trigo
2 colheres de manteiga
Sal a gosto

Modo de Preparo

Misture o leite com a farinha, sal e a manteiga. Leve ao fogo mexendo sempre até que forme uma massa bem firme. Retire do fogo e deixe esfriar . Depois da massa fria, abra-a com o rolo, faça os pastéis e use o recheio que preferir . Passe em ovo batido, farinha de rosca e frite.

Pasteizinhos de forno

1/3 de xícara de leite de vaca
3 gemas
4 colheres de sopa de queijo vermelho
Farinha de trigo suficiente para alcançar o ponto de modelagem
200 g de manteiga

Misture as gemas e a manteiga. Junte o queijo, o leite e, por último, a farinha de trigo. Abra a massa na mão, coloque um pedaço de goiabada, dobre-a e una as bordas como um pastel. Coloque em assadeira polvilhada e asse em forno quente, mas não deixe dourar.

Ainda quentes, passe-os em açúcar refinado.

Pastel Chines

- Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de trigo
- Sal
- 1 colher, das de chá, de Royal
- 2 colheres, das de sopa, de manteiga
- 1 ovo

- Modo de Preparo:

Peneire o trigo, o sal e o royal. No mármore, abra um buraco no meio, coloque a manteiga e o ovo e misture na ponta dos dedos (como uma farofa). Borrifite com água necessária aos poucos até a massa soltar da mão. Descansar 25 minutos e depois abra com o rolo até a massa ficar bem fina. Recheie e frite.

Pastel Comum

- Ingredientes:

- 1 xícara de água morna
- 1 ovo
- 1 colher, das de sopa, de óleo
- 1 colher de pinga
- Farinha de trigo

- Modo de Preparo:

Junte os quatro primeiros ingredientes. Em seguida, vá colocando a farinha de trigo aos poucos, até que a massa desgrude das mãos. Deixe-a descansar por alguns minutos. Depois abra-a numa mesa salpicada com bastante farinha de trigo. Corte a massa do tamanho que desejar e coloque o recheio de carne, queijo ou camarão. Aperte bem as beiradas para que as duas partes se unam firmemente e não se abram ao fritar. Frite em óleo bem quente.

Pastel de Carne

- Ingredientes:

- 3 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher, das de sopa, cheia de manteiga
- 1 colher, das de chá, rasa de sal
- Óleo para fritar

- Recheio:

- 250 gr. de carne moída
- 2 ovos cozidos
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 colher, das de sopa, de manteiga
- 100 gr. de azeitona

- Salsa e Cebolinha
- Sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

- Modo de Preparo da Massa:

Peneire a farinha, amontoe, faça uma cova no centro deite dentro a manteiga e vá juntando leite morno com sal até ligar toda farinha. Amasse e bata bem. Cubra e deixe repousar por 2 h no mínimo.

- Modo de Preparo do Recheio:

Ponha a carne em uma panela e leva ao fogo, vá mexendo até que fique completamente enxuta e solta. Feito isso, junte a manteiga, a cebola batidinha e o alho socado. Refogue bem, tempere com sal e pimenta-do-reino, acrescente as azeitonas picadinhas, os ovos em pedacinhos e boa porção de salsa e cebolinha verde, cortadas bem finas. Deixe por mais uns 2 a 3 minutos no fogo e ponha para esfriar.

- Modo de Preparo dos Pasteis:

Abra a massa bem fina e aos poucos (com o rolo) sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo.

Disponha sobre a massa montinhos de recheios distantes uns dos outros, dobre a massa sobre o recheio e corte os pasteis com uma carretilha ou um pires. Comprima as bordas e marque com um garfo. Frite aos poucos em bastante gordura quente. Quando estiver dourado e crescido, retire com uma escumadeira e coloque sobre papel absorvente. Sirva em seguida.

Pastel de Forno

- Ingredientes:

- 1 lata de Creme de Leite Nestle
- 120 gr. de claybom
- sal
- 17 a 20 colheres de farinha de trigo

- Modo de Preparo:

Recheie o pastel normalmente. Depois pincele com gema e deixe descansando 1 hora.

Untar e polvilhar o tabuleiro. Colocar os pasteis no tabuleiro e por no forno.

Recheio: Catupiri, presunto, etc.

Pastel de forno vegetariano

- Luzinete Veiga

Massa

- ½ k de farinha de trigo
- 300 g de margarina vegetal
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de café de fermento em pó

Modo de preparo

Coloque os ingredientes em um refratário, e vá amassando delicadamente até obter uma massa lisa e bem macia. Deixe a massa descansar por 10 minutos abra amassa, monte o pastel. Pincele e leve para assar.

Recheio

- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola média picada
- 2 tomates picados e sem semente
- ½ lata de palmito picado
- 1 lata de milho verde
- 3 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de queijo branco picado

Modo de preparo

Refogue a cebola no azeite, e depois junte o tomate o palmito e o restante dos ingredientes. Engrosse com o leite e a farinha de trigo deixe esfriar e coloque o queijo.

Pastel de galinha

Massa

- 6 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de banha
- 1 colher de sopa (rasa) de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 4 gemas
- Água morna suficiente para amassar

Recheio

1 peito de frango cozido, desfiado e bem refogado com todos os temperos. Junte um molho branco feito com o caldo da galinha, leite, margarina e queijo ralado.
Arme os pastéis e frite em óleo quente.

Pastel de Queijo

- Ingredientes:
- 2 xícara bem cheias de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 colher, das de café, de sal
- 1 colher, das de café, de fermento em pó
- 1 colher, das de sopa, de manteiga ou óleo
- Água morna em quantidade necessária
- Recheio:
- Queijo prato ou mineiro cortado em pedaços
-

- Modo de Preparo da Massa:

Peneire a farinha com o fermento, amontoe, faça uma cova no centro e deite dentro o ovo, o sal e a manteiga. Vá misturando a juntando água morna, até ligar toda a farinha e obter massa bem lisa, que não pegue nas mãos. Depois da massa muito bem amassada e sovada, faça uma bola, cubra e deixe descansar por 1 h no mínimo.

- Modo de Preparo do Pastel:

Abra a massa com o rolo (espessura bem fina) sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo. Corte rodela da massa ou quadradinhos, ponha dentro pedaços de queijo, dobre e aperte bem as beiradas, ou melhor, marque-as com um garfo, a fim de não abrirem durante a fritura. Frite aos poucos com bastante gordura quente. Sirva em seguida.

Pastel de Santa Clara

- Culinarista: Palmira Onofre

massa

- 250 gr de farinha de trigo
- 125 gr de manteiga ou margarina
- 09 colheres de sopa de água

modo de preparo:

- fazer uma massa com a farinha de trigo, a manteiga e a água, sovar até desgrudar das mãos, deixar descansar por 10 minutos.

recheio:

- ½ xícara chá de água
- 01 xícara chá de açúcar
- 09 gemas
- 150 gr de amêndoas ralada ou moída

modo de preparo:

- fazer uma calda em ponto de fio, retire do fogo e acrescente as gemas já passadas pela peneira, misture as amêndoas e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela.
- abrir a massa bem fininha e coloque nas assadeiras (não precisa untar), recheie e cubra com uma tampinha e polvilhe com açúcar de confeiteiro e leve para assar por uns 25 minutos.

Pastel Diplomata de forno

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Massa:

- 300 gr de farinha de trigo especial
- 120 gr de manteiga sem sal
- 1/3 xícara chá de leite frio
- 02 colheres de sopa rasas de creme de leite com o soro
- ½ xícara chá de parmesão ralado fino
- 01 ovo pequeno ligeiramente batido
- 01 colher de chá de sal
- 01 colher de chá rasa de fermento em pó

Modo de preparo:

- Coloque em uma tigela a farinha, o sal, o fermento, o parmesão e a manteiga e amasse com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. Em seguida, acrescente os demais ingredientes e amasse delicadamente até

obter massa lisa, macia e homogênea. Deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira. Em seguida, abra a massa com o rolo, corte com cortadores retangular, aplique o recheio e feche. Pincele gema por cima e salpique queijo parmesão ralado grosso com orégano.

Recheio:

- 500 gr de cebola cortadas em rodela finas
- 01 colher sopa de manteiga sem sal
- 01 lata de creme de leite com o soro
- 01 pacote de creme de cebola
- 100 gr de queijo prato ralado grosso
- sal, pimenta branca a gosto
- cheiro verde picadinho a gosto
- orégano a gosto

Modo de preparo:

- Derreta a manteiga e junte as cebolas fatiadas e mexa até obter uma cor dourada. À parte, misture o creme de leite, o creme de cebolas e acrescente ao refogado de cebolas e mexa até engrossar, temperando a gosto. Deixe esfriar e misture o queijo prato ralado e empregue.

Cobertura:

- 01 xícara chá de parmesão ralado grosso
- 02 a 03 colheres de sopa de orégano

Modo de preparo:

- Misture os ingredientes e empregue.

Pastel Romano Folhado

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de vinagre branco
- 1 colher sopa de margarina própria para folhar

Modo de fazer:

- Colocar em uma vasilha a água, os ovos, a margarina e mexa colocando o resto dos ingredientes.
- Amassar bem e deixe descansar por 10 minutos coberto com pano úmido.

Maneira de folhar:

- 300 gr de margarina para folhar
- 3 colheres sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- puxar a massa, cortar em cruz e folhar.

Recheio dos pastéis:

- 1-) Refogado de frango a gosto com bastante queijo cremoso, salsinha e orégano.
- 2-) 100 gr de queijo cremoso
- 02 tomates picados
- ½ xícara chá de salsinha

- orégano a gosto

Pastel russo natalino

- Culinarista: Luzinete Veiga - fone: (011) 290-4346

ingredientes

- 100 gr. de margarina
- 100 gr. de banha
- 2 gemas
- 2 colheres de água
- 1 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de pinga
- farinha de trigo até soltar das mãos

modo de preparar

misturar tudo bem, colocando a farinha, abra a massa com o rolo recheie, pincele com gema. levar para assar em forno pré-aquecido a 25° c até ficarem dourados. polvilhe açúcar e canela.

recheio:

refogado de frango com cubinhos de maçãs verdes, uvas passas e nozes picadas à gosto. Pode fazer com peito de frango, presunto ou a gosto.

Pastel simples

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 ovo sem bater
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1/2 xícara de chá de salmoura morna

Despeje a farinha de trigo numa tigela, faça um buraco no centro e coloque o ovo e o óleo. Mexa para ligar um pouco e vá pondo a salmoura às colheradas até a massa ficar em ponto de amassar. Amasse e sove bem até ficar uma massa lisa e uniforme. Deixe descansar durante 2 horas coberta por um guardanapo. Depois, abra a massa bem fina, ponha montinhos de recheio, dobre a massa por cima e corte os pastéis. Frite-os em bastante gordura quente para que fiquem leves.

Pastel

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 gema
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de fermento
- Sal a gosto(misture com a água)

Ponha o trigo numa vasilha, faça uma cova no centro, coloque os ingredientes e vá amassando até soltar das mãos. Deixe descansar por 1/2 hora. Abra o rolo, coloque o recheio, arme os pastéis e frite em grande quantidade de óleo.

Pastelão Célia

- 1 colher de sopa de fermento fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar granulado
- 1 xícara de água morna
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa de sal

Bata tudo no liquidificador, despeje na tigela e vá pondo trigo até ficar uma massa enxuta. Deixe descansar por 15 minutos. Forre a assadeira e recheie a gosto. Pincele com manteiga e gema e leve a assar.

Pastelzinho Paulista

- Culinarista: Palmira Onofre

Massa

Ingredientes:

- 250 gr de ricota fresca amassada ou passada na peneira
- 03 xícaras de chá de farinha de trigo
- 250 gr de manteiga
- 01 colher de chá de sal
- 01 gema para pincelar

Recheio

Ingredientes:

- 200 gr de camarão limpo e miúdo
- 01 tablete de caldo de camarão
- 02 tomates sem pele e sem semente
- 1.1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de leite

Modo de preparo:

- Em uma tigela coloque a ricota, a farinha, a manteiga, os ovos e o sal.
- Misture até obter uma massa homogênea.
- Pegue a massa embale e leve à geladeira até crescer, por 30 minutos.
- Enquanto isso, prepare o recheio.
- Bata os ingredientes do recheio todos no liquidificador, pegue e leve ao fogo até formar um creme.
- Espere esfriar, abra a massa com rolo e corte em pequenos círculos.
- Recheie com o creme, coloque em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido. Deixe 30 minutos.

Pastieira de ricota do papai

- Padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes para a massa:

- 500 gr. de farinha de trigo

- 300 gr. de manteiga
- 150 gr. de açúcar
- 01 ovo
- 01 pitada de sal
- 01 limão ralado (somente a casca)

modo de preparar

- faça uma massa com todos os ingredientes acima em uma bandeja e leve para gelar. após a massa bem gelada, coloque-a em cima da mesa enfarinhada e trabalhe um pouco com ela para ficar boa de se usar.
- após tudo pronto, forre uma forma de torta com 30 cm de diâmetro por 4 cms de altura com a massa, aplique o recheio abaixo e cubra-a utilizando tirinhas de massa. após tudo pronto, leve-a para assar em forno pré-aquecido e logo após assada e desenformada, peneire-a com açúcar de confeiteiro.

recheio: (ingredientes)

- 500 gr. ricota
- 300 gr. de frutas mistas
- 100 gr. de nozes picadas
- 04 gemas
- açúcar à gosto
- essência de baunilha ou vanília

modo de preparar

- misture todos os ingredientes e recheie a pastieira.

temperatura do forno: 200 à 220° c

duração do forno: aproximadamente 20 minutos

Pastilhagem filipina

- Culinarista: Isamara Cernelóz Amâncio

ingredientes:

- 12 gr de gelatina em pó sem sabor
- ½ xícara de chá de água
- 01 kg de açúcar de confeiteiro peneirado
- 01 colher de sobremesa de essência de amêndoa

modo de preparo:

- dissolva a gelatina na água, em banho-maria, até que fique transparente. deixe amornar. junte um pouco de açúcar, bata na batedeira e acrescente mais açúcar, aos poucos, até completar 1.1/2 xícara de chá.
- desligue a batedeira e acrescente açúcar aos poucos mexendo sempre até obter uma massa consistente. amassar durante 10 minutos, para dar elasticidade.
- polvilhe a mesa com açúcar de confeiteiro e abra a massa com um rolo. trabalhe a massa imediatamente, pois após algumas horas endurece e se converte em uma placa rígida.

Patê de alho da yô

Indicada por: Ana Paula Bin

- 400g de maionese

- 200g de requeijão (1 copo)
- 5 a 7 dentes de alho

Bata no liquidificador a maionese com o alho, em seguida misture o requeijão. Está pronto ! Leve à geladeira e sirva com o que quiser.

Patê de Atum da Renata Cybercook

- 1 lata de Atum ralado
- 4 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de café de mostarda
- 1/2 lata de milho verde cozido
- 6 azeitonas verdes picadas
- coentro e cebolinha a vontade

Misture todos os ingredientes e leve a geladeira até a hora de servir. Servir com torradas, pão de leite ou biscoitos salgados.

Patê de atum

- 1 lata de atum
- 3 colheres de sopa de maionese
- Pimenta-do-reino, mostarda e orégano a gosto

Esmague bem o atum e misture os demais ingredientes. Deixe resfriar na geladeira e sirva.

Patê de azeitona

- 1 xícara de azeitonas pretas sem caroços
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1/2 lata de creme de leite

Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma pasta uniforme. Deixe resfriar na geladeira por 15 minutos e sirva.

Patê de berinjela

- Don Pepito

- 2 berinjelas
- 4 dentes de alho
- 1 cebola
- Folhas de salsinha
- 1 dedo (de copo americano) de vinagre branco
- Sal a gosto
- 150 ml de óleo de soja
- 200 ml de azeite

Modo de preparo

Cortar as berinjelas, cozinhar por 8 minutos aproximadamente, colocar no liquidificador os dentes de alho, a cebola, a salsinha, o óleo o azeite e o sal. Bata muito bem e corrija o sal e o vinagre.
Conserve em geladeira.

Patê de Berinjela Light no Meu Microondas Cybercook

- 3 berinjelas médias com casca
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho grande ou 2 médios
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de vinagre balsâmico ou branco
- 2 colheres de sopa de cheiro verde picado
- 3 colheres de sopa de maionese light
- 4 colheres de sopa de azeitonas picadas bem miudinho (melhores as recheadas, deixe algumas para decorar)

Corte as berinjelas em cubos. Coloque-as em sacos plásticos especiais para forno de microondas ou refratário com tampa e leve a seu forno para cozinhar por 6 a 8 minutos em Potência Alta. Retire-as, verificando o cozimento, e deixe esfriar. Passe no liquidificador, depois de cozidas, juntamente com a cebola, o alho, o sal, a pimenta, o azeite e o vinagre balsâmico. Coloque em um recipiente e acrescente o cheiro verde, a maionese e as azeitonas picadas. Para congelar: congele o patê em potes plásticos. Para descongelar leve direto ao forno de microondas por 2 minutos. Misture bem, ao descongelar.

Patê de berinjela micro

- 1 berinjela grande picada, sem casca e sem água
 - 1 cebola grande picada
 - 12 azeitonas verdes sem caroço
 - 3 colheres de sopa de cheiro verde
 - 3 colheres de sopa de vinagre
 - 3 colheres de sopa de azeite
- Bata tudo no liquidificador e leve numa tigela ao micro por 6 minutos PA.

Patê de sardinha de micro

- 1 cebola picada
- 1 pimentão vermelho picado
- alho
- 3 latas de sardinha
- salsa
- orégano
- 1 lata de extrato de tomate
- azeite

Coloque em um pirex o óleo, sardinha, cebola e alho. Tampe e leve ao micro por 3'PA. Acrescente os outros ingredientes. Volte ao micro por 5 a 7'PA, mexendo na metade do tempo. Deixe esfriar, bata no liquidificador e leve ao refrigerador.

Patê de camarão da Itaci
250 g de queijo fundido
150 g de camarões limpos cozidos
1 cebola pequena
1 xíc de maionese
1 cl de chá de molho inglês
1 pit de sal

Passar pela máquina de moer o queijo, o camarão e a cebola. Misturar a maionese. Acrescentar molho inglês e sal. Guardar geladeira até a hora de servir. É uma delícia com batatas "chips".

Patê de cebola

1 envelope de creme de cebola
1 lata de creme de leite

Misture bem os ingredientes.

Variações: Junte ao patê de cebola pronto os ingredientes indicados abaixo e prepare:

Patê americano
2 colheres de sopa de catchup.
Patê tártaro
2 colheres de sopa de pickles picado e 1 colher de chá de alcaparras picadas.
Patê condimentado
1 colher de sopa de molho inglês e 1 colher de sopa de mostarda.

Patê de fígado da Lu

250 f de fígado
50 g de toucinho fresco
1 gema
1 tomate inteiro
1 dente de alho
1 pimenta
azeitonas verdes
raspa de noz moscada
Louro, cheiro verde
suco de limão
cravo (se quiser)
1 tomate sem sementes

Limpar bem o fígado dos nervinhos, passar tudo (fígado mais temperos) no liquidificador e cozinhar de 30 a 40 minutos em banho-maria.

Patê de fígado de vitela

500 g de fígado de vitela em pedaços
1 cebola em pedaços
4 ovos
2 fatias de pão embebidas no leite
1 xícara de manteiga ou margarina
1 colher (café) de noz-moscada ralada na hora
1 1/2 colher (sopa) de molho inglês
3 pimentas-malaguetas
100 ml de whisky
sal

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje em uma fôrma de bolo inglês (com capacidade de 700 g) untada com manteiga ou margarina. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, e asse em banho-maria de água fervente por aproximadamente 45 minutos ou até que, enfiando uma faca, ela saia limpa. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Para 10 a 12 pessoas

Patê de Fígado

Cybercook

- 250 g de fígado de frango
- 50 g de toucinho fresco
- 1 gema
- 1 tomate inteiro
- 1 dente de alho
- 1 pimenta
- azeitonas verdes
- raspa de noz moscada
- Louro, cheiro verde
- suco de limão
- cravo (se quiser)
- 1 tomate sem sementes

Limpar bem os fígados dos nervinhos, passar tudo (fígados mais temperos) no liquidificador e cozinhar de 30 a 40 minutos em banho-maria.

Patê de foie gras da Lu (outra receita)

Passar no liquidificador)
250 g de fígado de vitela ou carneiro

1 xícara de salsa picada
Bater bem até reduzir a uma pasta. juntar:
1 ovo inteiro e 1 gema
1 colher de banha ou 50 g de toucinho
1 colher de manteiga
1 colher de chá de sal socado com uma colher de chá de cravo moído e 1
colher de chá de noz
moscada ralada
Bater bem para que os ingredientes se transformem a pasta homogênea .
Adicionar:
1 xícara de leite
1 colher de maizena ou farinha de trigo
Colocar em forma untada e levar para cozer em banho-maria. Desenformar
depois de frio. Usar um
pirex com tampa para assar.

Patê de misso

Ingredientes

- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres rasas de sopa de MISSÔ
- 1 dente de alho esmagado
- cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

Misture bem os ingredientes, deixe os 1 hora na geladeira e sirva com
bolachas, torradas e sanduíches.

Patê de Palmito

Cybercook

- 1 xícara de Palmito picado em cubinhos
- 1 e meia xícara de maionese
- 8 azeitonas sem caroço e picadas
- 2 colheres de salsinha picadinha
- sal e pimenta do reino branca
- 1 colher de sopa de whisky

Misture tudo e leve a geladeira sirva com torradinhas.

Patê de Pimentão

Cybercook

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- 3 pimentões verdes picados
- 2 tomates sem pele e sementes picados
- 1 xícara de presunto picado (100g)

- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras de queijo fresco picado
- sal, pimenta e os temperos da sua preferência

Refogue na manteiga, a cebola, os pimentões e os tomates, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo. Bata esse refogado no liquidificador com os demais ingredientes. Despeje em um refratário untado e asse em forno médio por 15 minutos. Deixe esfriar e use em sanduíches, canapés ou torradinhas.

Patê de presunto da Itaci

Misturar:

- 1 xíc de presunto moído
- ¼ de pimentão verde picadinho
- 1 cl de sopa de Ketchup
- sal e pimenta gosto
- 3 colh de sp de maionese

Patê de queijo rápido da Itaci

Levar ao fogo uma lata de Pomarola ou qualquer outro molho de tomate já temperado. Acrescentar 1 cubinho de caldo de galinha, deixar ferver uns 5 minutos, juntar 1 pacote de queijo ralado e 3 ovos batidos, mexendo bem para talhar os ovos, Juntar 1 pacote de queijo ralado.

Patê de requeijão da Itaci

Misturar:

- 1 copo de requeijão
 - 10 filés de anchova
 - 1 cl de salsa
 - 1 cl de cebolinha
 - 4 cl de Ketchup
 - 1 cl de molho inglês
- Servir sobre torradas ou bolachinhas.

Paté de Ricota à Moda Dadi Cybercook

- 1 ricota fresca
- 3 colheres de manteiga
- 1 cebola bem picadinha
- 1 colher rasa de sobremesa de kummel
- 1 colher de sopa de páprica doce
- 1 pimentão pequeno vermelho bem picadinho
- 1 pimenta dedo de moça bem picado s/ sementes
- sal à gosto

Esprema a ricota fresca em um espremedor de batatas. Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem com as mãos, reserve tampado no refrigerador, sirva gelado com torradas ou pãezinhos

Patê de Salame Cybercook

Bata no processador:

- 1 pedaço de salame de aproximadamente 100 grs.
- 1 pimentão verde
- meia cebola grande
- 1 dente de alho
- gotas de Tabaco à gosto
- 3 colheres de sopa cheias de maionese.

Ideal para livrar-se de sobras, principalmente quando compra um salame sem fatiá-lo-- E é delicioso.

Patê de Ricota com Alho Cybercook

- 500 gr de ricota
- 10 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- sal a gosto

Frite o alho no azeite e reserve. Amasse bem a ricota. Junte o alho com o azeite e misture bem. Acrescente o creme de leite e o sal e torne a misturar até formar uma pasta.

Patê de ricota

- 1 maço de cebolinha verde
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de ricota amassada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Lave e pique muito bem a cebolinha e acrescente os demais ingredientes amassados. Deixe resfriar na geladeira por 15 minutos e sirva.

Patê de tomates secos com gergelim

- Culinarista: Miriand Teixeira
ingredientes:

- 250 gr de tomates secos picados em cubos
- 03 colheres de sopa de gergelim torrado
- 200 gr de queijo cremoso
- 250 gr de requeijão cremoso
- sal e pimenta à gosto
- orégano e noz moscada à gosto
- 05 dentes de alho picados e fritos no azeite
- 02 colheres de sopa de azeite
- creme de leite o necessário para ligar

modo de preparo:

- misture os tomates com o gergelim e reserve. bata no processador de alimentos o queijo cremoso, o requeijão, sal, pimenta, orégano e noz moscada. junte os alhos dourados no azeite.
- coloque os tomates com gergelim sem bater e dê o ponto com o creme de leite. Sirva com torradinhas ou pão italiano.

Pâté en croûte

Para a massa

- 1 kg de farinha de trigo
- 500 g de manteiga em temperatura ambiente
- 4 gemas
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de água

Para o recheio

- 500 g de fígado de galinha limpo
- 300 g de lombo de porco em tiras
- 1 cebola grande em pedaços
- 1 cenoura em pedaços
- 1 xícara de conhaque
- 2 folhas de louro
- 1 galho de tomilho fresco
- sal e pimenta-do-reino
- 250 g de toucinho fresco
- 4 fatias de pão de fôrma sem casca
- 2 ovos
- 2/3 de xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de pimenta verde (opcional)

Prepare o recheio: em uma tigela, junte o fígado de galinha, o lombo, a cebola e a cenoura. Acrescente o conhaque, o louro e o tomilho. Tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe marinar por mais ou menos 4 horas. Passe o toucinho no moedor de carne ou no processador de alimentos. Reserve. Passe no moedor ou no processador todos os ingredientes da marinada e o pão de forma. Em uma vasilha, misture o toucinho, os ingredientes moídos, os ovos e a farinha de trigo. Misture bem. Se desejar, acrescente a pimenta verde.

Prepare a massa: misture a farinha, a manteiga, as gemas e o sal. Amasse com as mãos. Acrescente a água aos poucos e misture. Faça uma bola. Abra a

massa sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo. Coloque o recheio. Feche a massa e faça um pequeno furo para escapar o vapor. Pincele com um ovo. Coloque o patê em uma fôrma própria para pâté en croûte e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 1 hora. Para saber quando o patê está pronto, o truque é introduzir um espetinho de metal no furo da massa; se ele sair quente, retire o patê do forno.

Para 12 a 15 pessoas

Patê José Sans

- 1 cubo de caldo de carne
- 1 xícara de água fervendo
- 6 folhas de gelatina branca
- 3 latas de patê de fígado de boa qualidade
- 250 g de creme de leite
- 2 caixas de passas de uva sem caroço
- 1 vidro de cogumelos
- 20 azeitonas pretas s/ caroço

Dissolver o cubo de caldo de carne na xícara de água fervente, e aí, nesse caldo, desmanchar lentamente as folhas de gelatina para não encaroçarem. Juntar o conteúdo das 3 latas de patê, o creme de leite, e restante dos ingredientes finamente pica-

dos, pela ordem, e fora do fogo. Misturar tudo muito bem até obter uma massa homogênea.

Forrar uma forma retangular com plástico de embalar (mais grosso q. filme), de modo que sobre pelo menos o dobro do tamanho da forma nas 2 dimensões. Encher a forma forrada com o plástico com a massa obtida, e cobri-la com o excedente do plástico como um embrulho, e colocar na geladeira até endurecer um pouco. Após o que, retirar a forma da geladeira, colocar o conteúdo de dentro do plástico sobre uma mesa e abrir o embrulho". Enrolar a massa como rocambole, envolvê-la novamente com o plástico e recolocar na geladeira até obter o ponto de endurecimento desejado.(mais ou menos 2 horas).

Antes de servir tirar cuidadosamente o invólucro de plástico e colocar num recipiente adequado.

OBS.: a quantidade de patê utilizada pode variar conforme o gosto de cada um, ou em função do patê de fígado usado. O ideal seria patê de fígado de ganso.

Patê Napolitano

- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de creme de galinha
- 1 colher de chá de orégano
- 2 tomates médios picados

Misture bem todos os ingredientes. Sirva com torradas ou qualquer tipo de pão !

Pato assado com mel e especiarias

- Cheff de cozinha: Yann Corderon - restaurante Santo Colomba

ingredientes:

- 01 pato inteiro (mais ou menos 02 kgs limpo)
- 40 ml de mel
- 10 gr de cebola
- 05 gr de alho picado
- 100 ml de molho rothi
- 10 ml de vinagre tinto
- 20 ml de vinho branco
- 01 talo de alecrim
- 01 talo de tomilho
- 01 cenoura grande
- 01 abobrinha grande
- 40 gr de ervilhas
- 01 nabo médio
- 30 gr de manteiga
- sal e pimenta do reino a gosto
- 01 ponta de curry

modo de preparo: (pato)

- tempere o pato com sal, pimenta e mel, leve ao forno por 45 minutos.
- depois de assado dividir ao meio e desosse uma das partes.

modo de preparo do molho:

- refogar o alho, a cebola, o alecrim, o tomilho, e o mel.
- regar com vinagre e vinho branco, acrescentar 01 ponta de curry.
- colocar o pato desossado no molho e deixar para reduzir o molho.
- cozinhar os legumes (torneados) e refogá-los na manteiga.

Pato catarinense

- Géssio da Silva - fone: 253.43.11

- 1 pato de 2 quilos
- 10 g de cravo da índia
- 1 copo de suco de laranja
- 1 abacaxi
- ½ copo de molho inglês
- ½ copo de mostarda
- 50 g de alho
- 1 colher de sopa de café solúvel
- 1 copo de molho do pato
- 1 k de mandioca

Modo de preparar:

Tempere o pato com um dia de antecedência com o molho inglês, sal, suco de laranja, alho, mostarda, manjerição. No dia levar para assar.

Fazer o molho com as sobras do assado, adicionando mostarda, molho inglês, suco de laranja, suco de abacaxi, 1 copo de café solúvel, cravo da índia moído.

Servir o pato em uma travessa refratária decorado com abacaxi a milaneza e mandioca frita.

Pato com laranja

- Culinarista: Benedita Ricardo de Oliveira (Benê)

ingredientes

- 1 pato de 2 a 3 kgs.

marinado

- ½ colher de sopa de sal grosso
- pimenta em grãos
- 1 copo americano de vinho do porto
- 2 litros de água
- 3 folhas de loro
- 2 laranjas em rodela
- 3 ramos de salsa
- 1 cebola em rodela

molho

- 02 colheres de sopa de suco de limão
- 02 colheres de sopa de casca de laranja cortadas à juliana
- 01 copo americano de suco de laranja
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 02 colheres de sopa de manteiga
- fundo do assado

purê de mandioquinha

- 01 kg de mandioquinha
- leite o suficiente
- 02 colheres de manteiga
- sal a gosto

modo de preparar: (pato)

- limpe muito bem o pato. coloque-o de véspera para marinar. leve-o para cozinhar até que fique macio. retire-o da panela e leve-o ao forno quente para assar, até que fique dourado.

molho

- faça um molho com o fundo do assado, acrescentando a farinha de trigo. coe, junte aos outros ingredientes.

Pato com Molho de Chocolate

- "Chefe de Cozinha": Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 1 ½ k de pato cortado pelas juntas
- 6 dentes de alho picados
- caldo de carne o que for necessário (mais ou menos 1 litro)
- 2 cebolas grandes picadas
- 1 xícara de chá de azeite de oliva
- 4 tomates sem peles e sem sementes
- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 100 g de amendoim torrado sem pele e bem picado
- ½ colher de café de canela em pó
- ½ colher de café de cravo da índia
- 80 g de chocolate em pó
- sal e pimenta

- 1 colher de chá de erva doce
- 2 a 3 fatias de pão de forma
- gomos de laranja para acompanhar

Modo de preparo:

- Frite os pedaços de pato no azeite deixando corar um pouco.
- Junte a cebola, alho e deixe fritar um pouco.
- Acrescente os tomates o amendoim, a erva doce, cravo e canela.
- Quando os tomates estiverem macios, junte o suco de laranja.
- Deixe cozinhar juntando caldo sempre que o molho estiver secando.
- Quando o pato estiver cozido, retire e reserve.
- Passe o molho no liquidificador, junte o chocolate em pó e engrosse com fatias de pão de forma.
- Volte ao fogo, na hora de servir, mexa bem e sirva sobre os pedaços de pato. Acompanhe com gomos de laranja.

Pato com molho de chocolate

- Glenys Silvestre

- 1 ½ kg de pato cortado pelas juntas
- 6 dentes de alho picados
- Caldo de carne o que for necessário (mais ou menos 1 litro)
- 2 cebolas grandes picadas
- 1 xícara de chá de azeite de oliva
- 4 tomates sem peles e sem sementes
- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 100 g de amendoim torrado sem pele e bem picado
- ½ colher de café de canela em pó
- ½ colher de café de cravo da índia
- 80 g de chocolate em pó
- Sal e pimenta
- 1 colher de chá de erva doce
- 2 a 3 fatias de pão de forma
- Gomos de laranja para acompanhar

Modo de preparo

Frite os pedaços de pato no azeite deixando corar um pouco. Junte a cebola, alho e deixe fritar um pouco.

Acrescente os tomates o amendoim, a erva doce, cravo e canela. Quando os tomates estiverem macios, junte o suco de laranja. Deixe cozinhar juntando caldo sempre que o molho estiver secando. Quando o pato estiver cozido, retire e reserve. Passe o molho no liquidificador, junte o chocolate em pó e engrosse com fatias de pão de forma. Volte ao fogo. Na hora de servir, mexa bem e sirva sobre os pedaços de pato. Acompanhe com gomos de laranja.

Pavê Calipso

- Culinarista: Cecília Bijú

ingredientes:

- 03 cx. bolacha calipso (chocolate escuro)
- licor creme de chocolate para umedecer as bolachas
- 01 lata doce de leite "ponto ou bem cozida"
- 01 lata de creme de leite com soro
- 200 gr chocolate meio amargo derretido e frio

- 03 colheres de sopa de licor de cacau
- creme chantily "para decorar"

modo de preparar:

- bata na batedeira o doce de leite e o creme de leite até ficar homogêneo, vá adicionando o chocolate e o licor.
- desligue. reserva para montar a torta.

montagem:

- com a bolacha molhada forre laterais e fundo de uma forma untada com manteiga, alterne camadas de creme e bolacha, terminando em creme. decore com chantily.

Pavê com nozes da Itaci

4 cls. de manteiga

2 xícs. de açúcar

Bate-se até ficar um creme bem ligado. Em seguida vai se acrescentando 4 gemas de uma em uma e

bate-se bem. Logo depois põe-se no creme 2 colhs. de chocolate em pó dissolvido em 2 colhs. de sp. de baunilha.

Para fazer o pavê põe-se uma camada de creme e de biscoitos champanhe e, assim até acabar o creme, sendo este por último e enfeita-se com nozes picadas.

Pavê de Abacaxi

Ingredientes

1 Abacaxi grande, maduro picade em pedacinhos

1 lata de creme de leite gelado

1 ½ xícara de açúcar

1 colheres (sopa) de margarina

2 ½ xícaras de leite

1 pacote de biscoito inglês

Modo de Preparo

Bata a margarina com o açúcar até ficar um creme bem claro; misture o creme de leite. Num pirex coloque uma camada de bolacha molhada no leite, uma de creme e outra de abacaxi, repita até terminar os ingredientes. Sirva gelado.

Pavê de Achocolatado

- 1 tablete de margarina (100 grs)
- 3 ovos
- 4 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito tipo maizena

Bata as gemas ,achocolatado e margarina na batedeira .Adicione o leite condensado ,o creme de leite sem soro e o biscoito picado. Bata mais um pouco até ficar crocante. Despeje em um pirex, cubra com suspiro feito com 3 claras e 3 colheres de sopa de açúcar. leve ao congelador.

Pavê de Ameixa ou morango

- 4 gemas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 125 gr. de margarina sem sal
- 1 pacote de bolacha maizena (quebrar tudo)
- 1 lata de ameixa ou morango em calda (picadinho)
- 2 latas de creme de leite sem soro

Bater na batedeira as gemas, o açúcar e a margarina. Depois adicionar a bolacha, a ameixa ou morango e o creme de leite. Colocar na geladeira. No dia seguinte cobrir com chantilly.

Pavê de Amendoim

Ingredientes

2 latas de creme de leite
200 gr de margarina sem sal
200 gr de açúcar refinado
300 gr de biscoitos maizena
4 gemas
200 gr de amendoim torrado e moído

Modo de Preparo

Bata a margarina com o açúcar até formar um creme, acrescente as gemas uma a uma, batendo sempre. Adicione o creme de leite e o amendoim aos poucos e continue a bater.

Unte com margarina uma forma refratária e coloque alternadamente uma camada de biscoitos previamente umedecidos no leite e uma de creme. (a primeira e última camadas devem ser de creme). Leve à geladeira por umas quatro horas.

Pavê De Chocolate Com Morangos

- Marina Benetti Quadrini

- 500 g de biscoito champanhe
- 2 caixas de morangos

Chantily

- ½ litro de creme de leite fresco
- 3 colheres de sopa de açúcar

Bata na batedeira até o ponto de chantily

Recheio e cobertura

- 500 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite

Pique o chocolate e leve ao microondas por 2 minutos em potência alta até derreter. Ou derreta em banho maria.

Calda

- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de licor
- 1 colher de sopa de chocolate

Ferva o leite com o chocolate e o açúcar. Retire do fogo acrescente o licor e deixe esfriar..

Montagem

- 1º uma camada de biscoitos passados na calda
 - 2º uma camada de recheio
 - 3º uma camada de morangos picados
 - 4º uma camada de chantilly
- Termine com biscoitos e decore

Pavê de Chocolate

Ingredientes

- 2 pacotes de bolacha maria
- 2 latas de creme de leite gelado (sem soro)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 copo de leite misturado com 3 colheres (sopa) de chocolate em pó. 4 claras
- 8 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Misture o creme de leite com o chocolate em pó e bata ligeiramente. Umedeça as bolachas no leite achocolatado e alterne camadas de bolacha e creme de chocolate. Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e continue batendo até ficar firme. Cubra o pavê com este suspiro. Sirva gelado.

Pavê de coco com calda de morango

- Culinarista: Cecília Biju

Ingredientes:

- 01 sachê de gelatina em pó (12 gr.)
- 1.1/2 xícara de chá de água
- 01 vidro pequeno de leite de coco
- ½ xícara de chá de açúcar
- 01 pacote de coco ralado (100 Gr)
- 01 caixa de pudim sabor coco
- 500 ml. de leite
- 03 claras em neve
- 01 pacote de biscoito inglês

Modo de Preparo:

- 1º passo:

Misturar ½ xícara de chá de água com 01 xícara (café de leite de coco, reservar para molhar os biscoitos).

- 2º passo:

Hidratar e derreter a gelatina na água, reservar.

- 3º passo:

Em uma panela misture ½ xícara de chá de açúcar, o coco ralado, o leite, o pudim. Levar ao fogo mexendo até engrossar.

- 4º passo:

Juntar ao creme de coco a gelatina e as claras em neve, misturar delicadamente.

Montagem:

- 01 camada de creme
- 01 camada de bolacha molhada na calda reservada
- 01 camada de creme
- Decorar com coco, chantily e morango. Servir com calda de morango.

Calda de morango:

- 01 caixa de morangos
- 02 colheres de sopa de groselha
- 02 colheres de sopa de vinho tinto seco

Liquidifique tudo e sirva sobre o pavê.

Pavê de damasco e chocolate

- culinária: cecília biju

1ª camada:

- 150 gr de damascos
- 01 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 05 gemas peneiradas

2ª camada:

- 01 lata de creme de leite com soro
- 200 gr de chocolate meio amargo derretido
- 01 colher de sopa de licor apricot

3ª camada:

- 03 claras
- 06 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de sopa de suco de limão

complemento:

- 300 gr de biscoito inglês
- água, cravo, canela, açúcar para calda básica
- 01 cálice de licor apricot

ingredientes: modo de preparo:

- 1ª camada: pique os damascos, leve ao fogo com leite condensado, o leite e as gemas. mexa até engrossar. coloque em um refratário onde possa ser servido, untado com margarina.

complemento:

- ferva a água, o cravo, a canela e o açúcar por 05 minutos. desligue, junte o licor, umedeça o biscoito e coloque sobre o creme.

2ª camada:

- já com o chocolate derretido adicione o creme de leite e o licor, misture bem.

- coloque sobre o creme de damasco.

- faça outra camada de biscoito molhado.

3ª camada:

- junte o açúcar e as claras, bata até formar um merengue, adicione o suco de limão bata mais um pouco.
- coloque sobre a camada de chocolate.
- leve ao forno pré-aquecido, bem alto e na grelha de cima para dourar.
- deixe esfriar, leve para gelar.

Pavê de Festa

Ingredientes

Creme

- 1 litro de leite
- 4 colh.(sopa) de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 4 gemas peneiradas

Recheio

- 1 lata de pêssegos em calda
- 2 cxs. de biscoito inglês

Cobertura

- 4 claras em neve
- 10 colh.(sopa rasa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite s/soro
- cerejas para decorar

Modo de Preparo

Misture os ingredientes do creme e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Monte o pavê da seguinte forma:

- 1 camada de creme
- 1 camada de biscoitos molhados na calda de pêssego
- 1 camada de fatias finas de pêssego
- 1 camada de creme
- 1 camada de biscoitos
- 1 camada de cobertura

Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais um pouco. Junte o creme de

leite e misture bem. Guarde no refrigerador até usar. Enfeite o pavê com pêssegos e cerejas.

Pavê de Frango

Cybercook

- 03 pães amanhecidos e sem casca
- 03 colheres (sopa) de óleo
- 1 1/2 kg. de antecoxa sem pele
- 04 tomates sem pele e sem sementes
- 02 tabletes de caldo de galinha
- 03 copos de água fervente
- 01 folha de louro
- cheiro verde

Para o Creme

- 02 colheres (sopa) de margarina
- 03 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 02 xícaras (chá) de leite morno
- 02 xícaras (chá) de creme de leite sem soro
- 01 pitada de noz moscada
- 01 tablete de caldo de galinha
- 02 xícaras (chá) de queijo ralado

Frite as antecoxas no óleo e junte os outros ingredientes, deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos, até o caldo reduzir a metade. Desfie o frango e junte novamente ao refogado. Reserve.

Para o creme derreta a margarina, junte a farinha de trigo e deixe tostar um pouco. Aos poucos vá colocando o leite, mexendo sempre, coloque os temperos, deixe engrossar. Desligue e junte o creme de leite e metade do queijo ralado.

Montagem:

Forre um refratário com os pães, cubra com o frango desfiado, por cima coloque o creme e polvilhe o queijo ralado restante. Leve ao forno para gratinar. Sirva acompanhado de batata palha e uma salada verde. Servir quente.

Pavê de frango

-

Aparecida Rita - fone: 692.96.24

- 1 ½ kg de anti coxas de frango
- 3 colheres de sopa de óleo
- 4 tomates sem pele e sem sementes
- 1 amarrado de cheiro verde
- 1 folha de louro
- 3 tabletes de caldo de galinha
- 3 pãezinhos amanhecidos cortados em fatias
- 3 xícaras de chá de água fervente
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de leite morno
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 pitada de noz moscada
- 2 xícaras de chá de queijo parmesão ralado

Modo de preparar:

Aqueça o óleo e doure bem o frango dos dois lados. Acrescente os tomates, o amarrado de cheiro verde, o louro, as 3 xícaras de água fervente, dois cubinhos de caldo de galinha e mexa bem para dissolver o caldo de galinha. Tampe e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos. Retire da panela e desfie. Em um refratário untado com margarina, acomode as fatias de pão, espalhe por cima o refogado e reserve. A parte, derreta a margarina e doure a farinha de trigo. Adicione o leite aos poucos mexendo até obter um creme e junte o outro tablete de caldo de galinha. Misture até dissolver, retire

do fogo, junte o creme de leite e a noz moscada. Cubra o refogado com o creme, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Pavê de Limão da Beth

Creme:

- 01 lata de leite condensado
 - 04 colheres de sopa de suco de limão
- Raspas de limão

Montagem

- 1/2 xícara(chá) de vinho branco
- 01 pacote (200g.) de Biscoito Champagne
- Cerejas em calda

Creme:

Misture bem o leite condensado com o suco e as raspas de limão.

Montagem:

Misture o vinho branco com 1/4 xícara de chá de água. Umedeça os biscoitos no vinho diluído e forre com eles o fundo de um pirex retangular. Cubra com creme. Repita as camadas até terminarem os ingredientes. A ultima camada deve ser de creme. Decore com as cerejas. Sirva bem gelado.

Pavê de maçã com goiabada

- 1 pacote de biscoito champanhe
- 2 maçãs
- 1 xícara de vermute
- 1/2 xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 lata de goiabada
- 1 lata de creme de leite(sem o soro)
- 2 colheres de sopa de margarina

Corte as maçãs bem finas e ponha numa panela com o vermute, a água e o açúcar. Leve ao fogo e deixe ferver durante 10 minutos. Escorra a maçã da calda. Molhe o biscoito champanhe nesta calda e arrume num pirex. Sobre estes biscoitos, espalhe o creme de goiaba e, em seguida, as maçãs. Enfeite a gosto.

Creme de goiaba

Bata a goiabada com um garfo e misture o creme de leite e a margarina.

Pavê de maracujá

- Álvaro Rodrigues

Ingredientes

- 200 g de biscoito maisena (1 pacote)

- ½ litro de creme de leite fresco batido com 3 colheres de sopa de açúcar em ponto de chantily

- 100 g de chocolate cobertura ao leite ralado no ralo grosso

Creme de maracujá

- 1 lata de leite condensado

- 1 lata de creme de leite sem soro

- ½ xícara de chá de suco de maracujá concentrado

Modo de preparar

Coloque num refratário o leite condensado, junte o creme de leite e misture muito bem. Em seguida, acrescente o suco de maracujá e misture delicadamente até obter uma mistura homogênea. Deixe o creme descansar por 30 minutos ou até que esteja bem firme. Empregue em seguida.

Montagem do pavê

Monte este delicioso pavê numa taça de pá alto iniciando com uma camada de chantily, biscoitos de maizena, creme de maracujá e chocolate ralado até terminarem todos os ingredientes, sendo a última camada de chantily. Leve a geladeira por 8 horas ou de um dia para o outro. No dia seguinte decore com chantily e a cobertura espelhada de maracujá.

Cobertura de maracujá

- ½ xícara de chá de água

- ½ xícara de chá de suco de maracujá

- 1 xícara de chá de açúcar refinado

- 2 colheres de sopa de amido de milho

- 2 colheres de sopa de sementes de maracujá

Modo de preparar

1. Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar ligeiramente. Deixe esfriar e empregue sobre o pavê no momento de servir.

2. Para decoração: 250 g de chantily batido

Pavê de morango

- Lúcia Aguiar

Ingredientes

- 1 ½ tablete de margarina

- 2 ½ xícaras de açúcar

- 2 gemas

- 1 lata de creme de leite

- 1 caixa de morangos

- 2 caixas de biscoitos inglês

- 250 g. De chantilly

- Cerejas para decorar

Modo de fazer:

Bater as gemas com o açúcar e a margarina até formar um creme, depois acrescentar o creme de leite e os morangos picados. Em uma forma ou pirex forrado com papel alumínio fazer camadas de biscoito e creme alternadas, sendo a primeira camada de biscoito depois de creme e assim por diante. Levar à geladeira por algumas horas antes de servir.

Cobrir com o chantilly e enfeitar com cerejas

Pavê de morango

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

ingredientes:

- 04 claras em neve
- 04 gemas
- 04 colheres de adoçante granular
- 01 colher de café de baunilha
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 02 colheres de sopa de farelo de trigo

modo de preparo:

- bata as claras em neve por 02 minutos em seguida acrescente o adoçante e bata por mais alguns minutos, em seguida acrescente as gemas, bata por mais alguns minutos e retire da batedeira e acrescente as 02 colheres de sopa de farinha de trigo e as 02 colheres de sopa de farelo de trigo. por fim acrescentar o fermento e a baunilha.
- levar ao forno médio por 12 minutos em um refratário untado tamanho médio.

para o creme:

- 01 xícara de chá de leite em pó
- 02 xícaras de café de adoçante granular
- 02 xícaras de leite quente
- 01 colher de sopa de pó para pudim diet sabor baunilha

modo de preparo:

- em uma panela coloque todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo até levantar fervura.
- em seguida leve ao liquidificador para bater por 03 minutos.
- levar à geladeira.

para a cobertura:

- 02 claras em neve
- 03 colheres de sopa de adoçante
- 01 colher de chá de gelatina sem sabor em pó.
- 03 colheres de creme de leite light

modo de preparo:

- bata as claras em neve e em seguida, acrescente a mistura de gelatina previamente dissolvida em ½ xícara de chá de água fria e acrescente o adoçante a esta gelatina e em seguida levar ao microondas para dissolver.
- em seguida vá aos poucos levando a batedeira com as claras que já estão em neve.
- por fim retira da batedeira e vá acrescentando o creme de leite light e leve a geladeira para gelar.

para a geléia:

ingredientes:

- 02 caixas de morango
 - 02 xícaras de chá de adoçante em pó granular
- em uma panela leve os morangos para cozinhar junto com o adoçante e deixe dar ponto.

montagem do pavê:

- depois do pão de ló frio faça furos com o garfo e acrescente a geléia que não deve estar muito dura para poder molhar o bolo.
- em seguida coloque o creme, leve à geladeira para dar consistência firme e em seguida coloque a cobertura.
- leve para gelar por 2 horas e enfeite com morangos e raspas de chocolate.

rendimento: 12 fatias.

v.c.t - 98 cal.

Pavê de Morangos

Ingredientes

2 pacotes de biscoitos champanha
1 xícara (chá) de vinho tipo porto
½ xícara (chá) de água
250 gr de manteiga sem sal
3 gemas
1 ½ xícara (chá) de açúcar
400 gr de morangos
1 lata de creme de leite gelado e sem soro
creme chantilly a gosto

Modo de Fazer

Limpe e lave os morangos, amasse-os com um garfo, reservando alguns inteiros para decorar o pavê. Faça um creme leve batendo bem a manteiga com o açúcar. Junte as gemas, uma a uma, batendo bem após cada adição. Acrescente o creme de leite batido e misture. Junte os morangos amassados e misture delicadamente.

Faça um aro de cartolina com 18 cm de diâmetro e mais ou menos 8 cm de altura e coloque sobre o prato em que irá montar o pavê.

Despeje uma camada de creme no fundo do prato umedeça os biscoitos levemente no vinho misturado com a água e coloque-os em pé por dentro do aro de cartolina, fazendo toda a volta. Umedeça levemente o restante dos biscoitos na mistura de vinho e pique-os em pedacinhos. Coloque-os dentro do aro, alternando com camadas de creme. A última camada deve ser de biscoitos. Leve à geladeira por no mínimo 5 horas. Quando servir, retire a cartolina e cubra com chantilly a gosto, decorando com os morangos reservados.

Pavê de rosquinhas e passas

200 g de rosquinhas de leite
150 g de açúcar refinado
200 g de manteiga sem sal
4 gemas
100 g de passas sem sementes
1 lata de creme de leite
50 g de chocolate granulado

Bata o açúcar com a manteiga até esbranquiçar. Junte as gemas e misture bem. Acrescente o creme de leite sem soro e as passas. Coloque uma camada deste creme num pirex, cubra com outra de biscoitos levemente molhados no leite e assim, sucessivamente, até completar. Decore com o chocolate granulado e leve à geladeira.

Pavê Delicioso de Bombom

Este pavê é feito de 4 camadas. Preste bastante atenção aos ingredientes pois eles podem se repetir ao longo da receita. Bon appetit!

Primeira Camada:

- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 lata de leite moça
- A mesma medida de leite de vaca
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de maizena

Levar ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Despeje esse mingau em um pirex de vidro untado com manteiga.

Segunda Camada:

- 500g de bombons tipo "sonho de valsa" ou "serenata do amor" picados (não muito fino)
- 300g de ameixas pretas picadas (não pode ser em calda, pois vai aumentar o sabor doce)

Espalhe a metade dos bombons e por cima coloque as ameixas. Finalize com o bombom.

Terceira Camada:

- 2 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de nescau ou cacau em pó
- 1 copo de leite
- 1 colher de sopa de maizena

Levar ao fogo mexendo até engrossar. Reserve 1/2 xícara deste "creme" para decorar. Com o restante, cubra os bombons e as ameixas.

Quarta Camada:

- 6 colheres de sopa de açúcar
- 3 claras em neve
- 1 lata de creme de leite gelado sem o soro

Prepare um suspiro bem firme com as claras e o açúcar (cerca de 5 min na batedeira). Misture o creme de leite gelado e sem o soro, levemente, com uma colher. Cubra o pavê e enfeite com os bombons inteiros (você pode colocar ainda bombons brancos, se desejar) e a calda de chocolate (terceira camada), jogando-a (com a ajuda de uma colher de pau) por cima do doce, formando "fios" de chocolate. Para obter ponto de sorvete, leve o pavê ao freezer ou ao congelador por uma noite, coberto com papel laminado.

Pavê dos Padres

Cybercook

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 2 ovos

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pçte. de biscoito champanhe (200 gr.)
- 200 gr. de chocolate meio amargo picado

Leve ao fogo baixo o leite condensado a lata de leite, as gemas peneiradas e 3 colheres (sopa) de chocolate em pó. Mexa sempre, até adquirir consistência cremosa. Reserve.

Bata as claras em neve, junte o açúcar, batendo sempre até formar um merengue. Adicione lentamente o creme de leite. Reserve. Umedeça os biscoitos no leite. Monte uma camada deles numa forma retangular, despeje o creme de leite condensado, o chocolate meio amargo picado, faça outra camada de biscoitos e por cima coloque o creme de claras. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Na hora de servir peneire o restante do chocolate em pó sobre a superfície.

Pavê eridan

- 1 lata de creme de leite
- 4 gemas
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 100 g de margarina ou manteiga
- 200 g de bolacha Maria ou Maizena

Bata bem o açúcar, a manteiga e a gema. Depois, coloque o creme de leite e bata mais um pouco.

Arrumação do pavê

Coloque num pirex uma camada de creme, outra de bolacha, outra de creme, outra de bolacha e outra de creme. Por último, bote uma calda de ameixa e leve à geladeira.

Pavê gratinado à moda

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Ingredientes:

- 01 pão de forma sem a casca
- Crema: - (ingredientes)
- ½ litro de leite
 - 01 tablete de caldo de galinha
 - 02 colheres de sopa de amido de milho
 - 03 gemas
 - salsinha verde a gosto
 - ½ lata de creme de leite sem o soro
- Coloque em uma panela o leite, o caldo de galinha e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um crema.
- Desligue o fogo e junte as gemas, os temperos e o crema de leite.

- Empregue quando frio.

Creme - Pasta rosé:

- 200 gr de queijo fundido amassado com o garfo
- 100 gr de queijo parmesão ralado grosso
- 100 gr de queijo prato ralado grosso
- 01 colher de chá de orégano seco
- ½ lata de creme de leite (restante)
- ½ xícara de chá de molho de tomate pronto

Modo de Preparo:

- misture todos os ingredientes e empregue.

Demais ingredientes:

- 150 gr de requeijão cremoso (de baldinho)

Cobertura:

- 03 claras batidas em neve
- 01 xícara de chá de parmesão ralado fino
- orégano a gosto

Modo de Preparo:

- misture delicadamente todos os ingredientes e empregue.

Montagem do sanduíche:

- Unte ligeiramente com manteiga um pirex médio iniciando com uma camada de pão, metade do creme, metade da pasta rosé, pedacinhos de requeijão cremoso e repita mais uma vez, terminando com pão.
- Por último, espalhe a cobertura e leve o sanduíche ao forno a 200°C e deixe até que esteja totalmente gratinado.
- Sirva quente ou frio. é delicioso!!!

Pavê Quente de Galinha

Cybercook

- suco de 1 limão.
- 1/2 kg de peito de galinha
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho amassados
- 1 xícara de cebola picada
- 1/2 xícara de salsinha picada
- 1 xícara de cebolinha picada
- 1 xícara de mostarda
- 1 litro de leite
- 1 copo de requeijão 200 ml
- 1 cx creme de leite 200 g
- 3 colheres de sopa cheia de amido de milho
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 200 g de mussarela
- pão amanhecido, o suficiente para forrar uma forma refratária de 30 cm de diâmetro
- sal e pimenta à gosto.

Numa panela, coloque 1 colher de manteiga, 1 de cebola e deixe dourar.

Junte 3 copos de leite, 1 colher de chá de sal. Dissolva o amido em 1 copo de leite. Quando o leite da panela estiver quase fervendo, adicione o

requeijão e o leite frio com o amido dissolvido. Deixe cozinhar até dar ponto (mingau). Apague o fogo e adicione o creme de leite mexendo suavemente. Reserve.

Pique o peito de frango e tempere com sal, pimenta e limão, à gosto. Numa panela, coloque o óleo e a manteiga e deixe aquecer. Junte a cebola e o alho. Quando estiver cheirando, junte, aos poucos, o frango picado, mexendo, sempre. Deixe dourar, sem secar. Junte a mostarda e o resto do limão. Por último, a salsa e a cebolinha. Observe que o frango deverá ficar sem molho, quase seco. Reserve.

Unte a forma com manteiga ou margarina e polvilhe farinha de trigo ou de rosca. Corte o pão amanhecido em fatias com 1 dedo de grossura e coloque-as bem unidas no fundo da forma. Após, umedeça o pão com um pouco de leite, sem encharcá-lo. Feito isso, espalhe gentilmente o frango preparado. Sobre esse frango, despeje a metade do creme, cuidando para colocar uma camada de mussarela e o resto do creme por cima.

Misture a farinha de rosca ao queijo ralado e polvilhe sobre o creme. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até gratinar. Sirva quente.

Pavê rapidíssimo de nozes

- 200 gramas de margarina
- 1 copo de açúcar
- 4 gemas
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras de nozes trituradas
- 1 pacote de bolachas (maizena)
- leite para molhar as bolachas

Bater a margarina com o açúcar e juntar as gemas. Bater bem. Juntar as nozes e o creme de leite e só misturar. Molhar as bolachas no leite. E colocar numa forma uma camada de bolacha e outra de creme (2 vezes). Cobrir e levar ao congelador por 4 horas. Tirar 10 minutos antes de servir.

Pavê Rápido

Ingredientes

- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (a mesma medida do leite condensado) de caldo de laranja
- 1 pacote de bolacha champagne
- 3 claras em neve
- 9 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Bata no liquidificador as gemas, o leite condensado e o caldo de laranja. Coloque os biscoitos num pirex e derrame a mistura sobre eles.. Cubra com

3 claras batidas em neve, com 9 colher de sopa de açúcar. Leve ao forno para dourar o suspiro. Sirva gelado.

Pavê sonho de amor

1 1/2 xícara de chá(200 g) de ameixas pretas
1 lata de pêssegos em calda
2 pacotes de biscoito champanhe
1 lata de leite condensado
1/2 xícara de chá de suco de limão

Apure no fogo a compota de ameixas deixando a calda engrossar bem. Retire os caroços, pique as ameixas e reserve a calda(1/2 xícara de chá). Pique os pêssegos em pedacinhos, reservando alguns inteiros para decoração. Misture a calda das ameixas com 1/2 xícara de chá de calda de pêssego e umedeça os biscoitos nesta mistura. Bata o leite condensado com o suco de limão até formar um creme. Numa forma refratária, arrume camadas alternadas de biscoitos, creme, pêssegos e ameixas. Cubra tudo com o creme, enfeite com os pedaços de pêssegos e leve à geladeira. Pode-se fazer o pavê só com ameixas ou só com pêssegos.

Pavê Tropical

Serve: 16 pessoas
Calorias: 297 por porção

Tempo Total de preparo
10 minutos para preparar
14 minutos no microondas

Ingredientes

1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
1 xícara (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de água
3 colheres (sopa) cheias de amido de milho
2 xícaras (chá) de coco ralado
1 lata de creme de leite
400g de bolacha champagne
1 xícara de leite morno
3 colheres (sopa) de açúcar
cerejas para enfeitar

Modo de fazer

Misture em um refratário fundo o suco de maracujá, a água e o açúcar. Tire um pouco desta mistura e dissolva as 3 colheres de amido de milho. Leve ao microondas a mistura sem o amido para aquecer por 8 minutos na potência máxima. Tire do forno misture o amido de milho dissolvido, mexa bem, e volte ao forno por 6 minutos, abrindo e mexendo cada 2 minutos para não empelotar (ou formar grumos). Deixe esfriar um pouco, retire do forno e acrescente o creme de leite. Em um refratário retangular monte o pavê. Misture ao leite as 3 colheres de açúcar.

Passe as bolachas nesta mistura e faça uma camada. Em seguida coloque uma camada do creme de maracujá, sobre ele o coco ralado e novas camadas até terminar.

Termine com coco ralado e cerejas.

Como congelar

Congele pronto em aberto. Depois de firme envolva em um saco plástico.

Como descongelar

Descongele na geladeira.

Pavê zás-trás

2 pacotes de biscoitos Palito de Coco São Luiz

Primeiro recheio

4 xícaras de chá de leite

4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa (cheias) de Maizena

2 gemas

1 colher de chá de baunilha.

Reserve 1/2 xícara de leite e ferva o restante com o açúcar. Junte, em seguida, a Maizena e as gemas dissolvidas no leite reservado. Cozinhe por alguns instantes, retire do fogo e junte a baunilha.

Segundo recheio

1 lata de leite condensado

1 coco ralado

2 gemas

1 colher de sobremesa de manteiga.

Leve ao fogo todos os ingredientes mexendo até obter um creme grosso.

Para umedecer os biscoitos:

1 vidro de leite de coco

1 xícara de leite

1 colher de sopa de açúcar.

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo para amornar e, à medida que for usando, passe os biscoitos nessa mistura.

Arrumação do pavê

Forre o fundo e os lados de uma forma com os biscoitos, colocando-os meio inclinado dos lados. Coloque os dois recheios alternadamente.

Reserve uma parte do primeiro recheio para decorar o pavê. Leve à geladeira e desenforme depois de 3 horas.

Pavesa da Itaci

500 g de biscoito champanhe

½ quilo de manteiga

12 gemas

½ quilo de açúcar

200 g de amêndoas peladas e torradas com um pouco de sal (soca-se quase tudo, deixando um pouco para enfeitar)

Bate-se bem a manteiga, até ficar branca. Coloca-se o açúcar, batendo bem. Acrescenta-se as gemas e torna-se a bater bastante. À parte, faz-se um chocolate com ¾ de xíc de leite e 2 colh de chocolate. Quando esfriar junta-se ao creme e bate-se novamente. Junta-se a amêndoa moída. Coloca-se numa tigela:

1 camada de creme

1 camada de biscoito

1 camada de creme, etc. Sendo a última de creme.

Vai ao congelador. No dia seguinte, desenforma-se, cobre-se com um suspiro cru, enfeita-se com as amêndoas (as inteiras e um pouco das moídas salpicadas) Leva-se à geladeira até o momento de servir.

Pé de moleque

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 01 xícara das de chá de glucose de milho
- 02 xícaras das de chá de açúcar
- 03 xícaras das de chá de amendoim
- 01 colher de sopa de bicarbonato

Modo de Preparo:

- Em uma panela misture o açúcar, a glucose de milho e o amendoim.
- Leve ao fogo até virar uma calda grossa, quando desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e junte a colher de bicarbonato.
- Mexa levemente e coloque em uma assadeira untada com manteiga.
- Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

Pé de moleque da Lu

3 xíc. de amendoim cru

2 xíc de açúcar

1 xíc. de Karo (rótulo bco)

1 xíc de água

1 clh. de sobremesa de bicarbonato.

Põe-se os 4 primeiros ingredientes na panela e mexe-se até pipocar o amendoim. Então, coloca-se o bicarbonato e mexe-se até amarelar.

Despeja-se numa assadeira bem untada.

Pé de Moleque de Leite Condensado

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 xícara de amendoim torrado e sem pele

Modo de Preparo

Leve os 3 primeiros ingredientes ao fogo até dar ponto de doce de leite macio (mais ou menos 20 minutos) . Experimente um pouco num pires, remexendo com garfo. A massa do doce ficará opaca. Misture o amendoim, retire do fogo e bata o pé de moleque até ficar opaco. Despeje em pedra mármore bem untada, iguale a superfície e corte em losangos.

Pé-de-moleque de salão

Ponha numa panela 1/2 kg de amendoim torrado e moído sem as películas, 1 lata de leite condensado, 1 copo de leite de vaca, 26 colheres de sopa(bem cheias) de açúcar e 1 colher de sopa(cheia) de manteiga. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre, até começar a aparecer o fundo da panela. Junte algumas gotas de limão, retire do fogo e bata sempre, com uma colher de pau, até começar a açucarar. Despeje em mármore untado com manteiga e, depois de frio, corte em tabletes.

Pé de Moleque

- Ingredientes:
- 1 rapadura
- 1/2 kg de amendoim torrado e sem películas
- 1 colher, das de sobremesa, rasa de manteiga
- Modo de Preparo:

Corte a rapadura em pedaços, ponha em uma panela com uma xícara de água e leve ao fogo brando, quando estiver derretida retire e coe em um guardanapo. Junte a manteiga e torne a levar ao fogo brando deixando ferver até o ponto de bala mole. Junte os amendoins (a metade moída) e mexa com colher de pau até começar a aparecer o fundo da panela. Retire, bata bem e espalhe em mármore untado. Depois de morno, corte em losangos.

Pé-de-moleque com rapadura

Corte 1 rapadura em pedaços, ponha numa panela com 1 xícara de água e leve ao fogo brando. Quando estiver derretida, retire e coe num guardanapo. Junte 1 colher de sobremesa(rasa) de manteiga e leve de novo ao fogo brando, deixando ferver até o ponto de bala mole. Junte 1/2 kg de amendoim torrado e sem película, sendo que a metade deve estar moída, e mexa com uma colher de pau até começar a aparecer o fundo da panela.

Retire, bata bem e espalhe em mármore untado. Depois de morno, corte em losangos.

Peceto delicioso

A carne de Peceto no Brasil é lagarto. Limpe o lagarto. Envolva-o totalmente com bastante sal. Depois, em farinha de trigo de igual maneira. Coloque no forno a 180 graus e vire de lado a cada 15 minutos. Esse lagarto é o de três lados. Quando a cobertura estiver dourada, o peceto (lagarto) estará macio, pronto para ser servido. E é só acompanhá-lo com purê de batatas ou qualquer acompanhamento ao seu gosto.

Pedacinho de Frango Delícia

- Miriand Teixeira

ingredientes

- 1.200 kg. de peito de frango moído
- 7 a 8 colheres de aveia
- 1 a 2 ovos
- sal, orégano, pimenta à gosto
- 1 colher chá de azeite

recheio

- 100 gr. de presunto cortado em tirinhas
- 100 gr. de mussarela cortada em tirinhas

cobertura

- farinha de rosca
- clara batida

modo de preparar

triture o frango e junte os outros ingredientes até dar o ponto de ligar. abra a massa nas mãos e recheie com as tiras de presunto e mussarela. feche e envolva com farinha de rosca. frite em óleo quente só após o congelamento.

Peito de Frango ao Creme de Milho Verde

Cybercook

- 1 kg de peito de frango desossado e picado
- 1 lata de milho verde, com a água
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 copo de leite
- 1 pacote de sopa creme de cebola

Liquidifique o requeijão, o leite e metade do milho, com a água. Tempere o peito de frango com o creme de cebola. Unte um refratário com manteiga, e coloque os pedaços de peito de frango. Coloque o restante do milho verde, cubra com o creme e asse por 40 minutos.

Sirva quente.

Acompanha arroz branco e batata palha.

Peito de Frango com Laranja e Limão

Cybercook

- 01 ou 02 peitos de frango (limpos e sem gordura), por pessoa
- farinha de trigo
- manteiga o suficiente para fritar
- folhas de sálvia
- 01 limão cortado em rodela
- 01 laranja cortada em rodela
- sal e pimenta à gosto
- 02 colheres de caldo de galinha
- suco de 01 limão

Passar rapidamente os peitos na farinha de trigo. Fritar na manteiga onde se colocou algumas folhas de sálvia. Quando estiverem quase cozidos, colocar em cima de cada um 03 folhas de sálvia, uma rodela de limão e uma de laranja. Cozinhar, então, com a panela tampada, para fazer vapor. Verter na gordura o caldo de galinha e o suco de limão. Deixar em fogo alto por mais 03 minutos, e servir.

Peito de frango desfiado

Ingredientes

- 1kg de peito de frango (com osso)
- 2 tabletes de caldo de galinha
- ½ litro de leite
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de presunto picadinho
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 xícara (chá) de batata palha

Modo de Preparo

Cozinhe o peito de frango (com osso) em três xícaras (chá) de água e os tabletes de caldo de galinha por cerca de 20 minutos. Desfie o frango e reserve o caldo.

Leve ao fogo para engrossar, o leite, a farinha de trigo e o caldo reservado (cerca de uma xícara e meia). Retire do fogo, junte o creme de leite e o frango desfiado, misturando-o muito bem. Coloque-o em um recipiente refratário, cubra com o presunto picadinho e o requeijão. Espalhe a batata palha e leve ao forno médio alto (200°C) por cerca de 10 minutos. Sirva acompanhado de arroz branco.

Peito de peru

- Don Pepe

Ingredientes

- Fazer uma calda de chocolate amargo
- Cozinhar em 1 champanhe 06 pêras duras sem a casca
- (reservar)
- 01 abacaxi em rodela
- Refogar o abacaxi em uma colher de manteiga e acrescentar uma colher de champanhe das pêras (reservar)

Para o arroz:

- 2 dentes de alho picados
- ½ cebola pequena picada
- 01 colher de azeite
- 50 g. De uvas passas
- 50 g. De amêndoas picadas
- 50 g. De nozes picadas
- 50 g. De damascos
- ½ pêra em cubos
- Sal

Modo de preparar

Refogar tudo, colocar 1 copo de água e completar o resto com o champanhe das pêras, corrigir de sal e quando estiver secando, colocar 1 colher pequena de manteiga e deixar no ponto de assar.

Para peito de peru (modo de preparar)

1. Refogar em 2 colheres de manteiga
2. 01 dente de alho
3. Os peitos de peru, acrescentar pimenta do reino, à gosto, amêndoas e nozes picadas a gosto
4. Colocar a champanhe das pêras, deixar cozinhar, corrigir de sal depois de pronto; acrescentar o chocolate e está pronto. Montar o arroz numa forma, colocar o abacaxi em volta, e em seguida os peitos de peru com cerejas em calda e as pêras em forma de leque.

Peixe à Imperador

Cybercook

- 1/2 quilo de filé de peixe (pescada ou pescadinha)
- 3 tomates
- 1 cebola
- 1/2 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 5 ovos
- 1 xícara bem cheia de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho
- 1 molho de cheiro verde
- 1 xícara (chá) de azeitonas sem caroço
- 4 ovos cozidos
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- azeite para o refogado.

Limpe o peixe, lave com limão e deixe no sal por algumas horas. Leve uma panela ao fogo com o azeite. Deixe esquentar bem, adicione a cebola batidinha e deixe fritar um pouco. Junte os demais temperos e refogue o peixe. Tampe a panela e em fogo brando deixe o peixe cozinhar, até que fique sem molho.

Retire do fogo e separe o peixe dos temperos, desfiando-o. Desmanche o amido em um pouco de leite e junte depois o restante do leite, levando-o ao fogo até que engrosse.

Retire do fogo, tempere com sal, junte a manteiga e as gemas desmanchadas, leve novamente ao fogo MAS NÃO DEIXE FERVER. Retire do fogo e bata um pouco para não criar crosta. Unte um pirex com manteiga e deite uma camada de creme, uma camada de peixe desfiado, bastante queijo ralado, ovos cozidos cortados em rodelas, e azeitonas.

Proceda assim até que terminem os ingredientes. A última camada deve ser de peixe. Polvilhe com farinha de rosca. Enfeite com azeitonas e leve ao forno para dourar. Sirva quente com arroz branco.

Peixe ao molho de pitanga

4kg de peixe (vermelho ou dourado) limpos pelas costas e mantidos inteiros com a pele da barriga

800g de farinha de mandioca crua

alho, limão, sal pimenta do reino

5 cebolas

4 dentes de alho picados

4 tomates em cubos

2 abobrinhas em cubos

1/2 xícara de azeite

1 copo de leite de coco

1 copo de suco concentrado de pitanga

1/2 copo de suco concentrado de maracujá

Temperar o peixe com alho, sal, limão e pimenta e deixar marinar por 1 hora. Refogar o alho e 3 cebolas no azeite, acrescentar a farinha e mexer até obter uma farofa. Juntar o restante das cebolas, tomates e abobrinha e misturar bem. Posicionar o peixe de pé numa assadeira, rechear com a farofa e amarrar com um barbante.

Preparar o molho com o leite de côco e os sucos, regar a farofa e assar por 40 minutos.

Decorar com batatas cozidas e servir!

Peixe Assado com legumes

Cybercook

- 6 postas de peixe
- 2 cebolas grandes cortadas em rodelas
- 6 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- sal e pimenta do reino a gosto
- 6 tomates sem pele e sem sementes
- 1 xícara de chá de salsão cozido em cubos
- 2 xícaras de chá de cenouras cozidas em rodelas
- 4 xícaras de chá de batatas cozidas cortadas em cubos

Disponha as cebolas no fundo de uma forma refratária grande. Coloque as postas de peixe. Por cima, distribua 2 colheres de sopa de manteiga aos pedacinhos. Salpique os tomates, sal e pimenta. Asse em forno quente

durante 15 minutos. Junte os legumes bem escorridos e cubra com a manteiga ou margarina restante. Asse mais 20 minutos.

Peixe Assado na Telha Cybercook

- 1 peixe de sua preferência, inteiro, médio.
- tempero à gosto
- papel alumínio
- 1 telha comum de barro
- alface e maionese

Depois de temperar o peixe, com tudo que goste, embrulhe-o em uma folha de papel alumínio. Coloque-o em uma telha e leve ao forno para assar. Depois de 20 minutos, abra a parte de cima da folha do papel alumínio, regue com o caldo do peixe, e deixe corar o mesmo, por aproximadamente mais 20 minutos. Sirva na própria telha (se quiser). Enfeite com alface e maionese. Sirva com arroz branco e um bom vinho.

Peixe Brasil

- 1/2 kg de peixe ensopado
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caneca de farinha de trigo
- 1 caneca de leite
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de fermento

Bata as claras, as gemas, a manteiga, a farinha de trigo, o sal, o fermento e o leite. Bote um pouco dessa massa num pirex, coloque o peixe catado, rodela de batatas cozidas, rodela de ovos cozidos e uma lata de ervilha. Ponha o resto da massa para cobrir, polvilhe com queijo vermelho ou parmesão e leve ao forno. Enfeite com rodela de tomates, azeitonas, rosas feitas com batata-frita e folhas feitas com pimentão.

Peixe de Salinas

- 1 peixe de mais ou menos 2kg (de mar, preferencialmente, badejo ou vermelho)
- pimenta do reino
- vinagre
- sal (2kg)
- Couve
- claras de ovos

Tempere o peixe, usando bastante pimenta do reino e vinagre, (não coloque sal)deixe no tempero por 2 horas.

-coloque o sal em uma vasilha e misture as claras de ovos, até obter uma consistência, meio pastosa. Espalhe o sal em uma travessa (para ir ao forno) fazendo como se fosse um colchão, coloque o peixe sobre o sal, depois cubra o peixe com o restante do sal, de maneira a não ficar nenhuma parte aparecendo, (como se engessa uma perna) não esqueça de colocar dentro do peixe as folhas de couve (importante para absorver o excesso de sal) depois leve ao forno por 1,5h, o peixe estará pronto quando o sal da cobertura estiver escuro.

Para servir:

Ao retirar do forno, corte(com uma faca de serra) pela lateral retirando somente a parte de cima da cobertura de sal...e aí é só saborear

Peixe de tira
Cybercook

O peixe:

- Filé de Merluza (a vontade) cortado em tiras no comprimento do peixe
- limão
- sal
- coentro
- pimenta do reino moída (opcional)
- farinha
- ovo
- fubá
- óleo para fritar

Temperar com limão (bastante) sal e coentro, se desejar colocar pimenta do reino moída (bem pouco). Deixe descansar neste tempero por umas 3 horas. Preparar um travessa com farinha, ovo batido e fubá. Passe as tiras da merluza na farinha, depois no ovo e após no fubá, e colocar em óleo quente, ele irá fritar por completo e ficar sequinho.

*Molho para o peixe pururuca.

Separe algumas tiras do peixe, (dois filés é o suficiente)

Em uma panela pequena, cozinhe junto com um pouco de tempero, corte pedaços bem pequenos dos filés temperados e junte ao molho, com um pouco de azeite e deixe refogar, até o peixe desmanchar e deixe esfriar.

Em um pirex, junte maionese, o peixe refogado, salsinha picada e um pouco de pimenta amassada vermelha (depende do gosto de cada um) ou o óleo que fica no vidro da pimenta, (coloque açafrão ou colorau para dar cor ao molho, é opcional).

**** Pronto, leve o peixe pururuca à mesa com o molho e se quiser use também torradas ou pão de forma cortado em 4 partes e coloque-os ao forno. Com um cervejinha gelada...hummmmmmmmm.

Peixe especial para a Páscoa

1 kg de peixe

1/2 kg de camarão fresco
Limão a gosto
Sal, cebola média ralada e coentro
3 tomates em rodelas
4 colheres de sopa de azeite doce
2 dentes de alho

Tempere o peixe com sal, alho, limão e coentro. Ponha o azeite numa frigideira e, quando estiver bem quente, coloque a cebola. Deixe dourar um pouco e jogue os peixes com as rodelas de tomate. Junte água aos poucos e deixe cozinhar em fogo brando. Faça o mesmo com os camarões.

Creme rosado

2 colheres de sopa(bem cheias) de azeite doce
1 colher de sopa(bem cheia) de farinha de trigo
1 colher de sopa de extrato de tomate
3/4 de xícara de leite
1/2 xícara de caldo de camarão
Sal a gosto
1 lata de creme de leite(sem soro)

Prepare este creme como de fosse um molho branco e, depois de pronto e frio, junte o creme de leite e os camarões. Num pirex, arrume o peixe, o molho e em cima um purê de batatas bem fino. Leve ao forno por 5 minutos. Enfeite a gosto.

Peixe Light Rápido e Delicioso para Dois

- Dois filés de peixe de bom tamanho
(sugiro o mapara, pescada ou filhote, mas não deixe de fazer se no seu freezer você tem outra espécie)
- Meia cebola picadinha
- Meio pimentão picado
- Coentro fresco picado
- Uma colher de chá de mostarda de boa qualidade
- Uma colher de café de curry
- Uma colher de sopa rasa de requeijão light
- Meia xícara de leite desnatado
- Uma colher de café de amido de milho
- Meia colher de sopa de azeite
- Sal e pimenta do reino à gosto

Tempere os filés de peixe com sal e pimenta do reino. Em uma frigideira, refogue o pimentão e a cebola na 1/2 colher de azeite. Antes que doure, diminua o fogo e espalhe o coentro picado. Por sobre essa "cama" de refogado, deposite os filés de peixe já temperados. Tampe a frigideira. Em um recipiente misture o leite, a mostarda, o curry, o requeijão cremoso light e o amido de milho. Tempere com uma pitada de sal. Despeje essa mistura de uma só vez sobre o peixe da frigideira e torne a tampar. Deixar em fogo baixo até o peixe cozinhar (até soltar lascas). Servir com salada verde. Seu par vai amar o carinho!

Peixe na folha de couve

- Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

- 06 filés de peixe (água doce)
- 06 folhas de couve
- alecrim a gosto
- pimenta do reino a gosto
- sal a gosto
- 06 colheres de chá de manteiga

Modo de Preparo:

- Tempere os filés com o alecrim, a pimenta do reino e o sal.
- Passar na folha de couve uma colher de chá de manteiga.
- Coloque o filé na folha e enrole.
- Coloque no forno para assar por 10 minutos.

Peixe na Palha de Bananeira

- Culinarista: Dadá

Ingredientes:

- 01 robalo inteiro (de aproximadamente 1 kg e 100 gr)
- 04 tomates
- 02 cebolas
- 01 pimentão
- bastante coentro
- 02 colheres sopa de extrato de tomate
- 02 colheres de sopa de catchup
- 01 copo americano de vinho branco
- azeite doce
- 01 cabeça de alho
- sal a gosto

Modo de preparo:

- Os peixes devem ser temperados de véspera com bastante alho, sal e coentro.
- Em seguida corte os tomates, as cebolas, o pimentão e coentro bem miúdo, machuque os pedaços em uma vasilha.
- Adiciona-se aos temperos o vinho, o extrato de tomate e o catchup.
- Em seguida, é só rechear os peixes com a mistura, regar tudo com bastante azeite, enrolar em palha de bananeira e colocar em forno baixo por cerca de 30 minutos.
- O prato é servido com batata, abacaxi e molho de pimenta com camarão seco.

Peixe Recheado com Cuscuz

O peixe:

- 1 namorado (tipo de pescada, grande) ou cambucu de cerca de 1,5 a 2 kg aberto pelas costas

temperos:

- 1 dente de alho grande, esmagado ou amassado no pilão
- sal a gosto
- suco de 1 limão
- pimenta do reino a gosto

o recheio:

- 1 ½ xícara de chá de farinha de milho
- ½ xícara de chá de farinha de mandioca
- 150 g de camarões pequenos descascados e limpos
- ½ dente de alho picado
- ½ lata de ervilhas
- 1 ovo cozido picado
- ¼ cebola média picada bem miúdo
- 1 tira de pimentão vermelho picado miúdo
- azeitonas verdes
- coentro picado
- 1 colher de sopa de cebolinha verde cortada miúda
- sal e pimenta do reino a gosto
- azeite de oliva

a decoração:

- ½ pimentão vermelho em tiras
- ½ cebola média em fatias

1 - Prepare o peixe: tempere-o, por dentro e por fora com todos os temperos e deixe-o descansar por uma hora para que pegue o gosto dos temperos.

2 - Prepare o recheio: numa panela, refogue o alho no azeite e refogue os camarões por alguns minutos, temperando com sal e pimenta.

3 - Numa tigela, coloque a farinha de milho e a de mandioca, a ervilha, o ovo cozido, azeitonas picadas, a cebola picada bem miúda, o pimentão picado miudinho, também, sal, pimenta do reino, azeite de oliva. Junte o camarão refogado, juntamente com o líquido que se juntou. Misture bem, acrescente água, se precisar, para que a farinha fique úmida, mas não encharcada.

4 - Recheie o peixe com essa "farofa" molhada. Não o deixe muito cheio, o que dificulta fechar.

5 - Com agulha e linha, costure a abertura do peixe.

6 - Decore com pimentão, cebola em fatias e azeitonas. Regue com azeite de oliva.

7 - Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 30 minutos.

8 - Descubra o peixe, regue a forma com ½ xícara de água e deixe em forno alto por mais 20 minutos, ou até que esteja dourado a seu gosto.

Peixe recheado

1 peixe dourado(2 kg)
2 colheres de sopa de puracebola da Arisco
1 colher de sopa de tempero completo Arisco
2 pãezinhos amanhecidos(embebidos no leite)
1 ovo cozido
1 lata de palmito
1 1/2 colher de sopa de purotomate da Cica
1 colher de sopa de pimenta Cica
1 xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de óleo
2 colheres de sopa de mostarda
2 xícaras de chá de vinho branco seco

Leve ao fogo o óleo, junte o pão, a cebola, o tempero, a pimenta, o purotomate, o palmito e o ovo picado. Corte o peixe nas costas, tire as espinhas e tripas, lave bem, depois passe a mostarda, o limão, o alho com o sal, o vinho branco e deixe descansar por 1 hora. Recheie, em seguida, com o creme preparado, coloque palitos para fechar as costas e leve a assar em tabuleiro forrado com papel laminado.

Peixe Simples

Cybercook

- 1 Kg de posta do peixe de sua preferência (postas finas)
- 1 vidro de leite de coco
- 1 envelope de sopa de cebola

Passar as postas de peixe na sopa de cebola, arrumar num refratário e derramar por cima o leite de coco. Vai ao forno até ficar dourado (mais ou menos 25 min)

Pene ao molho de tomate

- Braguinha

- ½ k de macarrão pene
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- Alecrim
- Manjericão
- Salsinha
- 02 lata de purê de tomates
- Azeite de oliva
- ½ k de lagosta cozida
- ½ k de macarrão pene cozido

Modo de preparo

- * refogue a cebola, o alho no azeite de oliva e coloque o purê de tomates.
- * monte o prato com o macarrão, a lagosta e o molho.

Penne al mare do Régis

Cybercook

Sem molho de tomate e muito saboroso. Receita do meu partner Régis.

- 500 g de camarão limpo
- 1 lata de mexilhões em conserva escorridos
- 1 cebola grande, picada grosso
- 1/2 pacote de macarrão tipo penne

Refogue a cebola em azeite. Junte o camarão e refogue até ficar rosado. Escorra o excesso de água (não toda), junte os mexilhões e deixe cozinhar por uns 5 minutos, até quase secar. Cozinhe o macarrão em bastante água com sal e um fio de óleo até ficar al dente. Escorra, passe para uma travessa e jogue o molho de frutos do mar por cima. Sirva quente ou morno.

Penne ao funghi secci do Alex
Cybercook

- 400 gramas de penne
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 150 gramas de funghi secci
- 2 xícaras de caldo de galinha (1 tablete diluído)
- 1/2 xícara de leite
- 1 cebola media picada
- 1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- Sal

Lavar o funghi e deixar de molho por 15 minutos depois picar, dourar a cebola na manteiga e juntar o funghi. Refogar por 3 minutos, juntar a farinha e o caldo de galinha . Por ultimo, juntar o leite e corrigir o sal.

Penne com camarão e tomate seco
Cybercook

- 400g de penne
- 400g de camarões médios (9 cm aproximadamente)
- 150g de tomates secos (em azeite)
- 50ml de polpa de tomate
- 4 dentes de alho
- 1/2 cebola média cortada em cubinhos
- 10g de orégano fresco
- 1 xícara de cebolinha
- 1/2 xícara de coentro
- 1 colher de chá de Ajinomoto
- Pimenta-do-reino preta, moída na hora (a gosto)
- Sal (a gosto)
- Azeite Extra Virgem

Em uma panela, cozinhe o penne até ficar al dente. Enquanto cozinha, esquente uma frigideira em fogo alto. Quando estiver quente, coloque aproximadamente 3 colheres de sopa de azeite, o alho, a cebola e o sal.

Quando a cebola amaciar, junte o camarão. Cozinhe por aproximadamente 8 min, e, abaixando o fogo, adicione o tomate seco, o orégano, a cebolinha, o coentro e o ajinomoto. Após 5 min, ponha a polpa de tomate e cozinhe por mais 5.

Quando o penne estiver pronto e escorrido, junte-o aos camarões. Sirva após, acompanhado de um bom vinho branco seco, de preferência um Verdicchio, e um bom parmesão ralado na hora.

Penne com champignon e alho-poró

200 g de alho-poró em rodela
100 g de manteiga
200 g de cogumelo fresco em fatias
500 ml de creme de leite fresco
sal e pimenta-do-reino
500 g de penne tricolore
queijo parmesão ralado

Em uma panela, refogue o alho-poró na manteiga até murchar. Junte o cogumelo refogue por mais alguns minutos. Acrescente o creme de leite e mexa bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Cozinhe em fogo baixo por 5 minutos e reserve. Cozinhe o penne com água e sal e um fio de azeite. Retire quando estiver al dente. Sirva o penne com o molho de alho-poró e cogumelos e o queijo ralado.

Para 4 pessoas

Penne com lentilha lingüiça e vinho tinto

- Glenys Silvestre

Ingredientes

- 500 g. de penne
- 200 g. de lentilha cozida
- 150 g. de bacon bem picado
- 1 xícara de azeite de oliva
- ½ xícara de manjeriço e salva
- 1 copo de vinho tinto seco
- ½ copo de caldo de carne
- Sal e pimenta a gosto
- Queijo parmesão ou pecorino ralado.

Modo de preparar

1. Coloque o azeite numa panela e frite o alho por 1 minuto. Junte o bacon e deixe fritar até ficar acrescente a lingüiça e deixe fritar 5 minutos.
2. Junte a lentilha, misture bem e coloque o vinho tinto.
3. deixe em fogo alto para que o vinho evapore. Junte o caldo de carne e deixe mais alguns minutos. Junte as ervas.
4. Cozinhe a massa al dente, escorra e cubra com o molho bem quente.
5. Polvilhe queijo ralado e sirva imediatamente

Penne com molho de Pesto de Funghi

Cheff de cozinha: Sérgio Arno

Ingredientes:

- 400 gr de penne
- 70 gr de funghi seco
- 01 dente de alho
- 02 aliches
- 30 gr de pinoli
- 04 tomates maduros
- sal
- pimenta do reino

Modo de preparo:

- Colocar o funghi em água fervente para hidratar, picar o aliche, o alho e o pinoli e misturar ao funghi, já picado.
- Vá acrescentando azeite nesta mistura até formar um creme.
- Em uma frigideira, coloque este creme, acrescente o tomate picado e deixe cozinhar por 10 minutos.
- Coloque pimenta do reino, acerte o sal e reserve.
- Cozinhe o penne em água abundante com sal, coloque o penne no molho de funghi e sirva.

Rendimento: 04 pessoas

Penne com molho frio de tomates

Pegue alguns tomates (1 por pessoa), corte em cubinhos e tempere com alho, azeite, umas gotas de aceto balsamico, tabasco ou pimenta do reino, sal. Cozinhe o Penne al dente e jogue por cima dos tomates. Isto pode ser feito com qualquer tipo de "molho", ex: tomate seco, vegetais grelhados, etc. Sempre um pouco de azeite para evitar que a massa grude. A idéia é essa, aí é só usar a criatividade e os ingredientes que voce tem.

Penne delícia

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

- 3 pimentões vermelhos
- 3 pimentões amarelos
- 1 berinjela (picada em cubos e frita em bastante óleo)
- 2 dentes de alho picados
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) azeite de oliva
- 8 filés de anchovas (escorridas e picada)
- 3 colheres (chá) alcaparras picadas (opcional)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) tomates secos picados
- sal e pimenta a gosto
- $\frac{1}{2}$ kg de macarrão (tipo penne)
- 1 xícara (chá) "croutons"
- 1 xícara (chá) parmesão ralado grosso
- azeitonas pretas sem caroços

modo de preparar

- tire as peles do pimentões e corte-os em tiras. numa frigideira aqueça metade do azeite e os dentes de alho deixando-os dourados, junte o pimentão e espere ficar macio. junte as anchovas, as alcaparras, o tomates secos, as azeitonas e a beringela frita.
- ao mesmo tempo cozinhe o penne em bastante água fervente com sal. escorra o macarrão e junte a ele a outra parte do azeite. misture os croutons e o parmesão.
- coloque uma parte do pimentão em um refratário, coloque o macarrão e a outra do refogado de pimentão. salpique mais parmesão e leve ao forno até dourar o queijo. sirva quente com bom vinho tinto!

PENNETTE TRICOLORE ALLA CREMA DI GORGONZOLA E SEDANO

Rest Fasano

400 g de pennette tricolore

Para o molho:

100 g de queijo gorgonzola
1 xícara de creme de leite fresco
100 g de salsão
1/4 xícara de vinho branco seco
2 colheres de sopa de parmesão ralado
sal a gosto

Prepare o molho:

Cozinhe o salsão. Escorra e bata no liquidificador com o vinho branco. Reserve.

Em uma frigideira, misture o creme de leite e o gorgonzola até desmanchar. Junte o salsão e mexa até formar um creme. Retire do fogo e acrescente o parmesão ralado.

Prepare a massa:

Cozinhe a massa em água fervente com sal. Quando estiver al dente, retire do fogo e escorra.

Sirva em pratos individuais com o molho. Para 4 pessoas.

Bom Apetite !!!

Pepinos em Conserva (Fermentação Natural) Cybercook

- 1 kg. de pepinos (japonês ou caipira)
- sal grosso à gosto
- pimenta do reino em grãos a gosto
- 2 dentes de alhos inteiros sem casca

- 2 folhas de louro
- 1 ramo de endro (dill)
- água o suficiente
- 3 pãezinhos secos

Lave bem, e corte as pontas dos pepinos e com um garfo espete-os por toda a sua volta, reserve dentro de um pote de vidro (potão de palmito) de pé, deixe no fundo do potão os dentes de alho e em volta dos pepinos o endro. Ferva a água (o suficiente para completar o pote) juntamente com o sal, a pimenta do reino e as folhas de louro cerca de 10 minutos de fervura. Deixe esfriar o caldo até 50 graus aproximadamente, despeje sobre os pepinos até cobri-los, e sobre eles coloque pedaços de pães secos até fechar o bocal do potão por completo. Deixe o potão em local seco e arejado mas se possível onde tome luz solar. A partir de 24 horas o caldo ficará turvo, é o início de sua fermentação, deixe-o fermentar por 4 a 5 dias, retire o pão sobre os pepinos, coe o caldo e guarde os pepinos dentro deste caldo no refrigerador em vasilha fechada.
Obs: não utilize sal de cozinha, nem tampouco água clorada ou fluoretada, pois podem inibir a fermentação. É normal o aparecimento de mofo sobre o pão durante a fermentação.

Pêras com calda de chocolate

Para as pêras

- 6 pêras
- 300 ml de água
- 150 g de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para a calda de chocolate

- 2 xícaras de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite

Prepare as pêras: descasque as pêras, deixando o cabinho. Cozinhe-as na água com o açúcar e a baunilha até ficarem macias. Deixe esfriar na própria calda.

Prepare a calda de chocolate: misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo por 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Sirva as pêras frias com a calda quente.

Para 6 pessoas

Perdiz com Ervilhas ao Vinho do Porto

- 1 xícara de café (50 grs.) de Ervilha Fresca
- 1 colher de chá de Óleo de Girassol
- 1 filé (100 grs.) de Perdiz
- 1 colher de chá de Salsa
- 1 colher de sobremesa de Vinho do Porto

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Tempero a perdiz com o sal e deixo marinar por ½ hora no vinho do porto. Douro-a no óleo de girassol e coloco a ervilha. Cozinho em água fervente durante 5 minutos e arrumo no prato. Por cima, jogo o vinho do porto que foi usado para marinar. E com a cebolinha e a salsinha vem o toque final.

Perna de Cabrito ao Vinho

- Arlete Pitta

- 1 perna de cabrito
- 2 cebolas cortadas
- 2 dentes de alho amassados
- 2 tomates picados
- Salsa, cebolinha e sal
- 1 folha de louro
- 1 garrafa de vinho tinto
- 1 galho de alecrim
- 4 dentes de alho amassados
- 2 cebolas fatiadas
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 100 g de azeitonas pretas
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 copo de água

Modo de preparo

1º - colocar em uma panela grande água e todos os ingredientes. Quando a água ferver colocar a perna de cabrito e deixar até que a carne fique macia.

2º - coloque todos os ingredientes em uma assadeira, coloque a perna de cabrito e deixe de molho de véspera.

Antes de assar, passe manteiga em toda a perna de cabrito e cubra com papel alumínio e leve para assar em forno quente 180° por 2 horas. Sempre que necessário regue com o caldo da assadeira e também faça um outro a parte com 2 tabletes de caldo de carne e um litro de água. Regue alternadamente com os 2 caldos.

Após assado por 1 hora, retire o papel e deixe dourar. Depois de assado, retire o caldo que ficou na assadeira e coe.

Coloque 2 colheres de sopa de óleo em uma panela e as 2 cebolas cortadas em cubos e deixe refogar e junte o caldo coado. Acrescente 1 colher de sopa de molho inglês, 100 g de azeitonas pretas e para engrossar 2 colheres de sopa de farinha de trigo e um copo de água.

Sirva com o molho, o brócolis e batatas coradas.

Pernil ao molho com batatas sautéés

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

- 01 pernil de aproximadamente 03 kgs.
- sal e pimenta á gosto
- páprica picante, ervas finas à gosto

- 02 colheres das de sopa de mostarda
- 1.1/2 xícara das de chá de vinho branco seco
- 1.1/2 xícara das de chá de suco de abacaxi

modo de preparo:

- tempere o pernil com sal, pimenta, páprica e ervas finas. misture com mostarda e aplique no pernil.
- coloque em uma tigela funda e junte o vinho branco e o suco de abacaxi e deixe por 12 horas. coloque só o pernil em uma assadeira, cubra com papel alumínio e deixe por 03 horas em forno médio.
- retire do papel à cada meia hora e regue com o molho do tempero. depois de assado deixe dourar.

molho:

- 01 xícara das de chá de suco de abacaxi
- 01 xícara das de chá de vinho branco seco
- 1/2 xícara das de chá de vinagre branco
- 02 cebolas médias picadas bem miúdas
- 01 maço de cheiro verde ou dill picados miúdos
- 02 pimentões picados miúdos
- 03 tomates sem sementes picados miúdos
- sal e pimenta à gosto

misture bem esses ingredientes e adicione o caldo do cozimento do pernil já coado e leve ao fogo deixando até levantar à fervura. sirva em molheira com o pernil.

batatas sautéés:

- 50 gr de manteiga
- 200 gr de batatinhas redondas cozidas em água e sal
- 20 gr de salsinha picada

derreta a manteiga e frite as batatinhas. salpique a salsinha.

obs: o prato deve ser decorado com as batatas e rodela de abacaxi decoradas com ameixas ou cerejas.

Pernil ao molho de abacaxi

INGREDIENTES

- 01 PERNIL TEMPERADO PERDIGÃO
- 02 xícaras (chá) de vinho branco seco
- 01 colher (café) de alho em pó
- 01 colher (café) de molho de pimenta
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 01 colher (sobremesa) de sal
- 01 cebola média
- 02 tomates sem pele e sem semente
- 02 colheres (sopa) de manteiga
- 01 tablete de caldo de carne
- 04 fatias de abacaxi
- 01 colher (sopa) de farinha de trigo
- 01 colher (sobremesa) de catchup

cravos da índia

MODO DE PREPARO

Coloque o Pernil Temperado Perdigão de véspera no tempero de vinho, alho em pó, molho de pimenta, suco de limão e o sal. Corte rodela de cebola e tomate, espalhe sobre o Pernil Temperado Perdigão e leve para assar em forno pré aquecido à 200 C por cerca de 01 hora (para cada quilo de produto) com pedaços de manteiga e coberto com papel alumínio. Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 30 minutos.

Coloque o molho que ficou na assadeira em uma panela, adicione o suco de abacaxi, a água, o caldo de carne, o catchup, a farinha de trigo, e deixe cozinhar. Passe este molho em uma peneira, espalhe sobre o Pernil Temperado Perdigão e decore com as fatias de abacaxi e os cravos.

Pernil Assado à Pururuca à Moda Johny

- 1 pernil com pele (4 kg aprox.)
- 1 cabeça de alho
- 4 folhas de louro
- 1 pacotinho de salsa desidratada
- 1/2 pacotinho de segurelha
- pimenta do reino em grãos à gosto
- pimenta dedo de moça gosto
- 3 limões cortados em rodela
- 1 litro de vinho branco seco
- sal o suficiente à gosto
- 1 balde plástico com tampa
- 1 kg de batatas cozidas sem pele, cortadas ao meio
- papel alumínio
- 2 tijolos de barro

Em um liquidificador coloque, o sal, vinho, cheiro verde, a cabeça de alho, segurelha, louro, bata bem até ficar uniforme, despeje sobre o pernil e com as mãos espalhe uniformemente, perfure com uma faca o lado do corte do pernil, rente ao osso e com os dedos, empurre este tempero para o seu interior, não fure a sua pele. Coloque no fundo do balde, as pimentas, limão. Coloque o pernil juntamente com todo o tempero batido, acrescente água até cobrir o pernil. Aos poucos acrescente mais sal, vá provando o caldo para não salgar muito, tampe o balde e coloque no refrigerador por 7 (sete) dias, cada 2 (dois) dias perfure mais a parte do corte do pernil, agite bem o caldo e ponha sempre o pernil na posição invertida ao anterior. No sétimo dia retire o pernil do tempero e deixe escorrer por 1 hora. Envolve bem no papel alumínio, ponha em uma assadeira grande e asse por cerca de 120 minutos. Retire o pernil e retire o papel alumínio com cuidado. Envolve os 2 (dois) tijolos de barro, !

com papel alumínio, coloque-os opostamente na assadeira, e sobre eles o pernil, de modo que não encoste na forma. Asse em fogo alto, e vá regando com uma concha, com a própria gordura que ficar na forma, quando começar a ficar dourado coloque as batatas cozidas na assadeira, e rege-as com a gordura quente. Com um cabo de faca bata sobre a pele do pernil, quando estiver bem crocante, retire corte em fatias não muito finas, sirva com uma boa farofa e salada.

Peru à Brasileira (Tradicional)

1 peru limpo com cerca de 4 Kg
2 cebolas grandes cortadas em pedaços pequenos
1/2 colher das de sopa de molho de pimenta
1 colher das de sopa de mostarda tipo francesa
1 garrafa de vinho branco seco
3 xícaras de caldo de galinha
1 xícara de manteiga derretida
sal a gosto
manteiga derretida para injetar

Procedimento

Préaqueça o forno em temperatura média (180° C). Coloque num liquidificador as cebolas, os alhos, o molho de pimenta, a mostarda, 1 xícara de vinho, 1 xícara de caldo de galinha, a manteiga, o sal e bata bem em seguida. Passe para uma vasilha, juntando o vinho e o caldo de galinha restantes e misture bem.
Recheie o peru e coloque-o numa assadeira sem untar. Segure a pele do peito do peru com uma mão e, com a outra, empurre-a para soltar da carne. Fure a carne com um garfo e, com o auxílio d eum injetor de tempero, injete a manteiga derretida em vários pontos do peito do peru. Esfregue o tempero preparado na superfície do peru e injete um pouco na carne. Puxe a pele de volta, cobrindo novamente o peru, e costure com linha grossa.
Cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 3 horas, regando o peru a cada 20 minutos com o molho que cair na assadeira.
Quando o papel já estiver cozido, retire o papel de alumínio e deixe no forno até dourar.

Peru à l'orange

Cybercook

- 1 peru de 4 quilos
Tempere com uma vinha d'alhos feita com:
- 3 dentes de alho
- 1/2 xícara de salsa picada - ervas a gosto
- sal e pimenta a gosto
- suco de 6 laranjas
1/2 garrafa de vinho branco

Para assar:

- 1 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de salsa

Para o molho:

- 1 colher de sopa de farinha de trigo, dissolvida em
- 1/2 xícara de água

Deixe o peru no tempero de véspera. Tire da vinha d'alhos e coloque numa assadeira adequada ao tamanho da ave. Passe a vinha d'alhos numa peneira,

reserve o líquido e a parte sólida (temperos) . Misture, com um garfo, 1 xícara de manteiga ou margarina e os temperos sólidos nos quais o peru ficou de molho, acrescentando mais 1/2 xícara de salsa picada. Com uma faca de ponta, faça furos no peito do peru e introduza a manteiga temperada. Coloque na forma o líquido da vinha d'alhos. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por umas 2 horas, até que esteja macio. Então, descubra e volte ao forno até que esteja dourado. Retire o peru, coloque a assadeira sobre uma boca do fogão e engrosse o molho que ficou do assado (desengordure, antes de engrossar). Se quiser, acrescente mais vinho ou mais suco de laranja, dependendo de seu paladar. Se estiver salgado, junte mais água e engrosse com um pouco mais de farinha . Decore o peru, sirva-o com o molho à parte.

Cyberdica: decore com cachos de uvas de cores diferentes ou cerejas, ameixas e damascos (cozinhe e tire as sementes das ameixas, cozinhe os damascos). Outra boa idéia é manga fatiada. Além de ficar bonito, ainda combina bem com o peru. A mesma coisa é válida para o abacaxi. Cubra as pontinhas das coxas com papel recortado, se gostar.

Se quiser, pode preparar uns dias antes (até 30 dias) e congelá-lo bem embalado até o dia de servir, quando deve ser retirado e levado ao forno, coberto, para o descongelamento e aquecimento.

Para congelá-lo, retire-o do forno, coloque-o num saco plástico e mergulhe-o numa bacia funda com gelo e água para o resfriamento rápido. Embale-o bem, selado. Os ossos da ave podem escurecer durante o processo, mas não se altera o sabor. Não é conveniente congelar a ave recheada. Congele o molho em separado, sem engrossar. Na hora de servir, engrosse o molho e decore o peru.

Peru ao funghi

COZINHA ITALIANA

2 pernas grandes ou 1 peito de peru
100 gramas de toucinho defumado
1/2 copo de vinho branco seco
1 cebola
2 dentes de alho
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 talo de salsão
1 cenoura
1 tablete de caldo de galinha
1 colher de sopa de concentrado de tomate
250 gramas de champignon
250 gramas de creme de leite
1 colher de sopa de salsinha
1 cálice pequeno de aguardente
sal e pimenta a gosto

Fritar o toucinho no azeite. Colocar o peru e a aguardente, refogando até evaporar o líquido. Adicionar a cebola, o alho, o salsão, o sal e a pimenta.

Juntar o caldo de galinha, dissolvido em 1 xícara de água quente,

O concentrado de tomate e o champignon. Ferver em fogo lento por 1 hora. Acrescentar o vinho e cozinhar até a carne ficar macia. Desossar o peru, desfiar e colocar o creme de leite, sem deixar ferver. Salpicar a salsinha ao servir.

Peru com abobrinhas

400 g de peito de peru cortado em medalhões
1,2 kg de abobrinhas cortadas em rodela grossas
4 colheres (sopa) de salsinha picada
2 dentes de alho espremidos
1 xícara de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de vinagre
1 folha de louro
Folhas de sálvia
Alecrim
Azeite para regar

Tempere os medalhões de peru com sal e pimenta a gosto e arrume-os num recipiente (cesto ou escorredor de macarrão) para cozinhar alimentos no vapor. Sobre cada um deles coloque 2 folhas de sálvia e um pedacinho de alecrim. Reserve. Tempere as abobrinhas com sal e alho e coloque-as em outro recipiente que possa ser encaixado no anterior. Reserve. Numa panela, coloque 1 litro de água, o vinho, o vinagre e o louro. Quando ferver, disponha por cima o cesto com as abobrinhas. Cozinhe por 20 minutos. Arrume o peru e a abobrinha numa travessa e tempere com sal e pimenta a gosto.

Enfeite os medalhões com folhas de sálvia e as abobrinhas com salsinha picada e um pouco de azeite. Sirva em seguida.

Peru com castanhas

Ingredientes:
1 cebola média picada
1 cenoura média picada
1 peito de peru
1/2 litro de vinho tinto seco
2 copos de água
20 castanhas
Sal e pimenta a gosto
2 colheres de sopa de óleo

Para o acompanhamento: 2 tomates cortados ao meio e sem semente

Modo de preparar:

As castanhas são descascadas e fervidas por 10 minutos. Com a castanha quente é mais fácil tirar a pele.

O próximo passo é refogar o peito de peru: óleo na frigideira, com

fogo alto. Duas pitadas de sal e uma de pimenta. A cenoura vai para a panela junto com a cebola picada. O vinho é misturado e, depois de cozinhar um pouco, o álcool evapora. Vá regando o peito de peru com um pouco d'água para ficar macio. Junte as castanhas e deixe cozinhar na panela tampada por 45 minutos. Depois as castanhas são retiradas e amassadas com um grafo. Tudo o que ficou na panela é colocado dentro de um liquidificador e batido. Se estiver muito espesso é só juntar um pouquinho de água. O molho batido é misturado com a castanha amassada. Está pronto o purê.

Agora o acompanhamento: amoleça os tomates numa frigideira com um pouquinho de óleo. Fogo baixo por 10 minutos.

Depois é só rechear com purê de castanha. Corte o peito de peru em fatias e decore o prato com os tomates, castanhas cozidas e, por último, o molho.

Peru Defumado com catupiry

1 peru defumado fatiado
2cx catupiry
2 latas de creme de leite
1 tablete de caldo de galinha
molho:
1 colher de manteiga bem cheia
1 cálice de vinho branco seco
1 copo de champignon picados com a água

Arrumar em um refratário, em camadas alternadas, terminando com o creme e levar ao forno para gratinar. Enquanto o peru estiver no forno preparar o molho. Levar ao fogo a manteiga bem com o vinho branco seco e o champignon.

Tirar o peru do forno, regar com o molho e servir. Acompanha arroz branco e batata palha.

Peru festivo

Ingredientes

1 peru de 4 a 5kg
100g de manteiga para besuntar
Vinha-d'alhos:
3 xícaras (chá) de vinho branco
meia xícara (chá) de vinagre
3 colheres (sopa) de tempero completo
1 colher (sopa) de farinha de trigo para engrossar o molho

Farofa:

150g de manteiga
1 cebola picada

2 tabletes de caldo de bacon
miúdos do peru
2 ovos cozidos e picados
meia xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
salsa picada
cebolinha verde picada
3 xícaras (chá) de farinha de mandioca crua

Retire os miúdos da cavidade do peru e corte o excesso da pele do papo. Faça a vinha-d'alhos misturando o vinho branco, o vinagre, o tempero completo, e coloque o peru, esfregando bem os temperos por dentro e por fora da ave. Deixe cerca de 6 horas nos temperos.

Farofa:

Derreta a manteiga e frite a cebola. Junte os tabletes de caldo de bacon e os miúdos. Deixe fritar até que a carne cozinhe. Adicione os ovos, as azeitonas, a salsa e a cebolinha. Vá acrescentando a farinha de mandioca até que fique bem misturado. Retire do fogo e reserve.

Para rechear:

Recheie o papo e a cavidade da ave, prendendo com palito e linha.

Para assar:

Prenda as pernas da ave com linha grossa. Besunte o peru com a manteiga e coloque em uma assadeira grande, com o peito voltado para baixo. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora.

Passado este tempo, vire o peru com o peito para cima e regue com um pouco da

vinha-d'alhos. Torne a cobrir com o alumínio e deixe cerca de 1 hora.

Retire o

papel, e regue com mais vinha-d'alhos. Deixe corar. Retire do forno, e espere

esfriar um pouco. Retire a linha e os palitos e passe o peru para uma travessa.

Para o molho:

Acrescente o restante da vinha-d'alhos e mais uma xícara (chá) de água à assadeira que assou o peru e deixe ferver, sobre a chama do fogão.

Dissolva a

farinha de trigo em meia xícara (chá) de água e acrescente ao molho. Deixe engrossar, retire e polvilhe salsa picada. Para servir, enfeite o peru e sirva o molho

à parte.

DICAS:

Não encha demais a cavidade e o papo do peru com a farofa, pois com a umidade, a farinha vai inchar. Comece a assar o peru com o peito voltado para baixo pois evita ressecamento e em contato com o molho fica mais gostoso.

Para enfeitar o peru, utilize azeitonas, rosas de tomate, flores de pimentão ou cebola, brócolis cozido, etc.

Peru Flambado

Ingredientes:

- 1 colher de manteiga
 - 1 cebola ralada
 - 1 tablete de caldo de galinha, esfarelado
 - 1 xícara de água quente
 - 1 xícara de sobras de peru picadas
 - 2 colheres de catchup
 - 1 colher de molho inglês
 - 1 lata de creme de leite
 - 4 colheres de conhaque
- Modo de preparo:

Refogue a cebola na manteiga, junte o caldo, a água e deixe levantar fervura, acrescente o catchup, o molho inglês e as sobras de peru e deixe ferver por alguns minutos. Por último acrescente o creme de leite, deixe aquecer, despeje o conhaque e flambe. Deixe as chamas apagarem e sirva a seguir. Rendimento: 4 porções.

Pescada ao forno

Cybercook

- 1 pescada de 1 kg
- Limão
- alho
- sal
- pimenta-do-reino (se quiser)
- 1 dúzia de azeitonas preta
- Salsa
- 1 gema de ovo
- 1 copo de vinho branco
- Maionese ou purê de batatas
- Manteiga
- Miolo de pão
- 1/2 xícara de leite

Limpe a pescada, tempere com caldo de limão, alho socado, sal, deixe descansar uma hora.

Em 1/2 xícara de leite, molhe o miolo de pão, junte um dente de alho socado, sal, pimenta-do-reino, azeitonas picadas, gema de ovo e misture tudo com uma colher de manteiga derretida. Coloque tudo isto dentro da pescada. Costure, ponha numa travessa e leve ao forno. Regue com um copo de vinho branco (sal e pimenta a gosto), besunte com manteiga e deixe em forno quente por 1/2 hora, regando-o de vez em quando com o próprio líquido. Sirva quente enfeitando com maionese ou purê de batatas a gosto, regado com o molho que ficou na assadeira.

Petiscos de carne

- culinária: miriand teixeira

ingredientes:

- 700 gr de carne (coxão mole ou alcatra) picada em cubos
- sal, pimenta e orégano a gosto
- ½ copo de cerveja
- 01 colher de chá de mostarda
- 02 colheres de sopa de óleo
- 02 colheres de sopa de molho de soja
- 50 gr de bacon fatiado picado

para o cozimento:

- 04 colheres de sopa de manteiga
- 01 cebola grande ralada
- 02 folhas de louro
- 02 dentes de alho inteiros
- 50 gr de bacon em pedaços
- água o suficiente

modo de preparo:

- tempere a carne com sal, pimenta orégano, cerveja, mostarda, óleo, molho de soja e deixe nesse tempero por 30 minutos.
- intercale os cubinhos de carne com o bacon fatiado em palitos colocando 03 cubinhos de carne em cada palito.
- aqueça a manteiga na panela e junte a cebola, louro, alhos e bacon. coloque a carne na panela e deixe dourar um pouco. acrescente o molho do tempero e água e deixe cozinhar em panela tampada. retire e sirva quente.
- essa preparação poderá ser feita da mesma forma com peito de frango.

Petits-fours de Amêndoa

- Ingredientes:

- 1 clara de ovo
- 75 gr de amêndoa moída
- 40 gr de açúcar
- 2 gotas de essência de amêndoa
- Amêndoa em lascas para decorar

- Modo de Preparo:

Aqueça o forno em 150 graus (forno brando). Forre uma assadeira com uma folha de papel manteiga. Bata a clara até endurecer e acrescente a amêndoa, o açúcar e a essência. Monte um saco de confeitar com um bico estrela médio e coloque nele a mistura. Faça pequenas estrelas sobre a assadeira; ponha uma lasca de amêndoa sobre cada uma e asse por 15 a 20 minutos, até começar a dourar. Deixe os petits-fours esfriar sobre uma grade de metal e guarde-os em um recipiente bem fechado, até a hora de servir.

Pettit -four de queijo

- Jurandyr Afonso

Ingredientes

- 360 gr. de farinha de trigo
- 50 gr. de amido de milho
- ½ pacote de creme de cebola
- ½ pacote de sopa de queijo

- 200 gr. de manteiga sem sal
- 1 ovo inteiro
- 3 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
- ¼ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparar

Coloque todos os ingredientes em uma travessa e amasse delicadamente até obter uma massa macia. Deixe na geladeira por 20 minutos, depois abra o rolo e corte com cortadores, pincele gemas e salpique queijo por cima. Leve ao forno por 20 minutos em 180 graus.

Picadinho de Carne

Ingredientes

- 2 copos (200 g) de iogurte natural
- 2 colheres (sopa) de manteiga com sal
- 1 quilo de carne (filé)
- 2 cebolas médias picadinhas
- 100 gramas de cogumelos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de mostarda
- copo (ou 1 tablete) de caldo de carne

Modo de Preparo

Cortar a carne em cubinhos. Dourar as cebolas na manteiga. Juntar a farinha dissolvida no caldo de carne. Engrossar o molho, temperar com sal e mostarda.

Acrescentar os dois copos de iogurte. Sempre mexendo, colocar os cogumelos.

Fritar a carne ligeiramente na manteiga para ficar rosada por dentro.

Misturar a carne ao molho.

Servir com batata palha.

Picanha à Moda Sérgio Reis

- Cantor: Sérgio Reis

Ingredientes:

- 01 peça de picanha inteira
- sal refinado
- farinha de trigo (suficiente para passar na picanha)

Modo de Preparo:

- Pegue a picanha sem tirar a capa de gordura, passe sal por toda a peça e, na sequência, farinha de trigo.

- Coloque em uma forma com a gordura para cima, sendo a parte mais alta para o fundo do forno, durante duas horas e meia, aproximadamente.

- Após este tempo, espetar com o garfo: se sair água está boa mas, se sair sangue, não está no ponto, portanto, coloque -a mais um tempo no forno até sair água.

Picanha crocante à bunitão

- 1 picanha
- farinha de mandioca
- mostarda
- alho
- cebola
- sal
- azeite

Temperar a picanha com alho cebola azeite e sal e deixar no tempero por uma hora.

-assar a picanha por uns 20 minutos em fogo médio depois cobrir a parte que não tem gordura totalmente com mostarda e peneirar a farinha em cima da mostarda e voltar para o forno com a gordura para baixo, e assar até ficar crocante. O tempo de preparo depende do tamanho da picanha.

Picanha Flambada ao Molho de Laranja Cybercook

- 1,5 kg de picanha
- 1 colher de sopa de sal com cheiro verde
- 10 dentes de alho inteiros (para rechear a carne)
- 1 colher de sobremesa de manteiga
- 3 dentes de alho picadinhos
- 1/2 copo de conhaque
- 500 ml de suco de laranja
- 2 cebolas medias inteiras com cravo nas pontas
- 2 folhas de louro
- 1 pitada de noz moscada
- 1 pitada de açúcar
- pimenta a gosto
- 1 colher rasa de sopa de amido de milho

Tempere a carne, fure e coloque dentro dela os 10 dentes de alho inteiros. na panela de pressão coloque a manteiga, o alho picadinho e a picanha, deixando que ela doure primeiro do lado da gordura. Flambe, abafe, vire a picanha com a gordura para cima, coloque o suco de laranja, as cebolas, o louro, a noz moscada, a pitada de açúcar e a pimenta a gosto. Deixe cozinhar por 20 minutos , abra a panela, verifique o tempero e deixe cozinhar por 20 minutos, abra a panela, verifique o tempero e volte ao fogo por mais 20 minutos. Retire da panela a picanha inteira e coloque em uma vasilha bonita, de modo que você possa decorá-la depois com farofa e abacaxi dourado no açúcar.

Com o caldo restante, coloque o amido dissolvido em um pouco de água e deixe ferver. jogue o molho de laranjas por cima.

Picanha Gaúcha no Forno

- 1 - Picanha inteira +/- 1.200 grs
- 1 - Kg de sal grosso para churrasco
- 1 - Assadeira retangular que caiba a picanha inteira

Deite a picanha inteira sobre a assadeira com a parte da gordura para cima. Cubra toda a picanha com o sal grosso (não se preocupe) Aqueça o forno +/- 180° graus.

Coloque no forno a assadeira e deixe assar por 45 minutos. Retire do forno.

Retire a capa DURA de sal que cobre a picanha (jogue fora, não serve mais) Vá fatiando a picanha e servindo em seguida, está pronta. Acompanha uma salada de rúcula com arroz branco. Se preferir, ao fatiar, pode passar em uma frigideira com manteiga e ervas finas, dá um toque todo especial à carne.

Obs.: Pela moda GAÚCHA, utiliza-se apenas sal grosso nos churrascos, daí esta dica de Paulista. BOM APETITE.

Picles de pêra

- 6 pêras grandes
- 3 xícaras de água
- 500 g de açúcar
- 250 ml de vinagre branco (ou vermelho, se quiser que as pêras fiquem avermelhadas)
- 1 colher (chá) de cravos inteiros
- 1 colher (chá) de allspice
- 1 pedacinho de noz-moscada ou 7 cm de canela-em-pau

Descasque as pêras, retire o miolo e corte cada uma em oito pedaços. Cubra com a água e junte o açúcar. Deixe ferver em fogo baixo por 5 minutos, coe e meça a calda.

Acrescente o vinagre e as especiarias a 600 ml de calda. Despeje sobre a pêra e ferva em fogo baixo por 20 a 30 minutos, até que os pedaços estejam cozidos e translúcidos.

Coloque em uma tigela e deixe descansar de um dia para o outro. No dia seguinte, coe o líquido e ponha para ferver em fogo baixo por mais 5 minutos até reduzi-lo ligeiramente. Coloque as pêras e as especiarias em vidros de conserva mornos e esterilizados. Adicione xarope quente suficiente para cobri-las. Sele os vidros ainda quentes e guarde por pelo menos 1 mês antes de servir.

Picolé de coco

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 01 lata de leite condensado
- 01 lata de creme de leite
- 03 copos de leite
- 01 pacote de 100 gr de coco ralado
- 01 vidro pequeno de leite de coco

modo de preparo:

- bata os ingredientes no liquidificador, despeje na picoleteira e leve ao freezer ou congelador.

Picolé Diet de Maracujá

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- ½ xícara chá de suco de maracujá
- 06 colheres de sopa de leite desnatado
- adoçante à gosto
- 01 forminha de gelo

modo de preparo:

- coloque no liquidificador e bata bem. coloque na picoleteira e leve para congelar.

Picolé industrial

- Luzinete Veiga

ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de leite em pó integral
- 1 xícara de chá de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de liga neutra
- 1 colher de sopa bem cheia de sabor de sua preferência

modo de preparar

bater todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos, colocar nas forminhas e levar ao freezer para endurecer

calda para a casquinha

- 300 gr. de chocolate ao leite meio amargo
- 300 gr. de chocolate amargo hidrogenado
- 400 gr. de gordura de coco hidrogenada

modo de preparar

derreter tudo em banho maria. deixar amornar e passar o picolé para fazer casquinha

Pimenta curtida à moda baiana

pimenta malagueta

azeite dendê

sal (pouco)

Refogue a pimenta, numa panela, com o azeite dendê e o sal, até que esteja macia. Bata no liquidificador. Fica uma pimenta "arretada".

Pimentão Recheado

- Cantor: Wanderley Cardoso

Ingredientes:

- 01 kg de carne moída (de primeira bem magra)
- 04 pimentões verdes (gráudos)
- 01 ovo
- ½ xícara de chá de azeitonas pretas picadas
- 01 dente de alho picado
- 01 cebola picadinha

- 01 maço de salsa picadinha
- 01 xícara de chá de miolo de pão amolecido em $\frac{1}{4}$ de copo de leite
- 01 caixinha de molho de tomate
- sal à gosto (para o recheio e para o cozimento)

Modo de preparo:

- Coloque a carne moída em um pirex e acrescente todos os ingredientes, exceto os pimentões e o molho de tomate, misture e amasse bem para que o recheio fique bem compacto.
 - Reserve.
 - Pegue então os pimentões, corte as extremidades do lado onde estão as sementes (parte de trás), retire as sementes e lave bem os pimentões, introduza então por essa abertura o recheio reservado, apertando bem para que os pimentões fiquem bem cheios.
 - Coloque as tampas dos pimentões (são as partes tiradas da extremidade), prendendo-as com palitos, coloque em uma panela os pimentões já recheados, acrescente o molho de tomate, um pouco de água e sal, e leve ao fogo para cozinhar por cerca de 20 minutos.
- Obs: No meio do cozimento, virar os pimentões.

Pingos de morango ou cereja

- Márika Maszaroz - fone: 65.66.20

- 1 caixa de morangos ou 1 pacote de cerejas frescas
- 200 g de margarina
- 200 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 4 ovos

Modo de preparar:

Na batedeira, bata a margarina, o açúcar, as gemas, até que fique bem cremoso. Acrescente a farinha de trigo já peneirada com o fermento misturado com a colher.

Bata as claras em neve e misture à massa.

Unte uma assadeira, despeje a massa e mergulhe os morangos cortados em 4 pedaços, ou coloque as cerejas sem caroço.

Leve ao forno pré-aquecido.

Da, cubra com o molho branco e polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno para esquentar.

Pinheirinho de natal como aperitivo

Na Europa e nos Estados Unidos, costuma-se enfeitar o pinheirinho com biscoitos decorados. São bonequinhos, corações e bichinhos. Nos países tropicais, onde a variedade de legumes e verduras é maior, surgiu o hábito de criar um pinheiro decorativo e de muitos sabores, na forma de um cone, em que são fixados salgadinhos para acompanhar o aperitivo.

Ingredientes:

- 1 molho de rabanetes cortados em flor
- 1 vidro de ovos de codorna

1 vidro médio de cerejas
1 vidro médio de cebolinhas em conserva
1 vidro de azeitonas recheadas
azeitonas pretas sem o caroço, tendo tirinhas de cenoura colocadas no seu interior, dando efeito de franja.
Para a decoração:

1 cone de isopor
2 kg de argila
folhas de um repolho crespo
palitos redondos
pimenta vermelha e arame fino Modo de preparo:

Colocar no meio de um tabuleiro redondo ou prato, a argila e, sobre esta, o cone. Preencher a primeira volta do cone com ovos de codorna fincados nos palitos.

A segunda volta é com rabanetes e a terceira com cebolinha e cereja fixadas no mesmo palito, sendo que a cereja fica para o lado de fora. A volta seguinte é com as azeitonas recheadas e outra com as azeitonas pretas com tirinhas de cenoura.

Mais uma carreira de ovos de codorna e, na seguinte, colocar as cerejas com as cebolinhas, sendo que as cerejas, desta vez, ficarão na parte de dentro.

Repetir as camadas conforme for necessário cobrir o cone.

Na ponta do pinheirinho, deixar um espaço para terminar com cerejas, cebolas e cerejas.

À volta do cone, colocar as folhas do repolho crespo.

Juntar 5 pimentas com um arame fixo e colocar entre as folhas, formando uma flor.

VELA DE NATAL

Pintado a Carramanchão

- Mestre João

modo de preparo

Esquente o azeite e a manteiga, acrescente 1 colher de sopa de óleo. Vá colocando o pimentão, a cebola e o extrato de tomate. Deixe fritar.

Acrescente o leite de coco e a água. Deixe ferver. Acerte o sal e engrosse com 2 colheres de sopa de maisena.

para montagem

- Mandioca frita
- Ervilha
- Milho verde
- Palmito
- 1 copo de requeijão

Pegue um filé de pintado e coloque a mussarela, o recheio de banana e coloque outro filé por cima. Passa na farinha de trigo, no ovo e na farinha de rosca. Frite.

Coloque em uma travessa. Coloque o requeijão por cima e leve ao forno para gratinar.

Pipoca doce

2 colheres de sopa de óleo

1 xícara de milho de pipoca
1 xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa(rasas) de Nescau

Leve o óleo ao fogo e, quando começar a esquentar, junte o milho, mexa, junte o açúcar misturado com o Nescau e continue mexendo até a pipoca começar a saltar. Deixe em fogo baixo e sacuda a panela de vez em quando.

Pipocas Carameladas Coloridas

- Sueli Saraiva

- 2 colheres de sopa de pipoca
- 2 colheres de sopa de karo
- 1 copo americano de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de chocolate ou ½ pacote de pó para refresco

Modo de preparo

Faça uma calda com todos os ingredientes menos a pipoca. Jogue por cima da pipoca já estourada e misture bem.

Pirarucu no coco

- Celina Mota

Ingredientes

- 1 kg de pirarucu salgado
- 1 garrafa de 500 ml de leite de coco
- 2 tomates picados
- 1 cebola grande picada
- ½ pimentão verde picado
- 1 colher de sopa cheia de salsa
- 1 colher de sopa cheia de coentro
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 pimentas salsa
- Sal a gosto
- 4 batatas pequenas cozidas

Modo de preparar

1. Colocar o peixe de molho para tirar o sal por 3 horas mais ou menos trocando a água de vez em quando. Bater a metade dos ingredientes no liquidificador. Refogar no azeite a outra metade dos ingredientes acrescentar as batatas cozidas. Colocar o leite de coco, as postas de pirarucu e os ingredientes batidos no liquidificador e levar ao forno por 5 minutos mais ou menos.

2. Servir com arroz branco.

Rendimento: 6 porções

Pissaladiere

(Receita de Miriam Posvolsky)

400 g de massa folhada
4 cebolas grandes picadas
200 g de azeitonas gregas, sem caroço e fatiadas
100 g de aliche
Azeite

Sal e pimenta a gosto

Modo de Fazer:

Abra a massa folhada em um retângulo na espessura de pouco menos de meio centímetro. Corte tiras da massa para fazer as bordas da torta e cole com clara de ovo. Guarde na geladeira enquanto prepara o recheio. Esquente o azeite e cozinhe nele as cebolas até transparentes, vá mexendo para que cozinhem por igual. Tempere com sal e pimenta e deixe esfriar bem. Espalhe a cebola sobre a massa e decore com fatias de aliche em forma de losangos. Coloque no centro de cada losango uma fatia de azeitona. Passe gema de ovo nas bordas, com cuidado para não escorrer, senão a massa não cresce. Asse em forno 200 Centígrados, pré aquecido por aproximadamente 25m ou até que as bordas estejam "puffed" e douradas. Sirva quente ou morno. Pode ser feito antes e aquecido na hora. Nunca no microondas.

PIZZA 3 Receitas de massa para

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 kg de farinha de trigo (aqui estava o erro!)
- 25 gr. de fermento fresco
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 100 gr. de margarina
- Sal a gosto
- Leite até dar ponto

Modo de Fazer:

Dissolve o fermento no leite morno (mais ou menos 1 copo dos de requeijão menos um dedo). Acrescente o resto dos ingredientes. A massa não pode ficar nem muito mole nem muito dura. Descansar durante uma hora a mais. Abrir a massa em tabuleiro untado e fazer a cobertura a gosto. Leve ao forno p/ assar.
Cris

Esta receita é prá quem gosta de massa bem fininha e crocante, ela é deliciosa...

Ingredientes:

- 15 grs. de fermento fleshmann;
- 500 grs. de farinha de trigo;
- 15 grs. de sal;
- 1 ovo;
- 25 grs. de açúcar;
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- + ou - 1 copo de água;

Modo de Fazer:

Dissolver o açúcar com o fermento. Misture bem até que fique líquido. Depois vá acrescentando os outros ingredientes, deixando por último a farinha de trigo. Amasse bem até ficar uma massa bem lisinha. Deixar descansar por uns 40 minutos. Dividir a massa em 10 pedaços e ir abrindo um a um bem fininho. Forno ultra quente, por no máximo uns 5 minutos. Você vai ver as bolhas na massa. Daí já tá bom. Essa massa é pré cozida, você pode congelar e depois só vai colocando o recheio.
Renata.

Resposta enviada por Marcio

Massa de pizza
Indicada por: Cyber Cook®

rendimento: 5 pizzas médias.

- 1/2 Kg de farinha
- 1 copo americano de água morna
- 30 gr. de fermento fresco
- 1/2 xícara de óleo
- 3 colheres de chá de sal
- 1 colher de café de açúcar

Dissolva o fermento na água morna. Junte o óleo, o sal e o açúcar. Vá adicionando a farinha e trabalhando com as mãos até obter uma massa homogênea.

Caso necessite de mais farinha, pode colocar. Trabalhe esta massa por uns 15 min. ou até ficar lisa e soltando bolhas de ar. Deixe descansar por uns 40 minutos, coberta com um pano. Estique as pizzas, coloque em formas untadas, coloque os recheios, regue com azeite e asse em forno alto de 15 a 20 minutos cada uma.

Pizza americana

700 g de farinha de trigo
2 latas pequenas(ou 1 grande) de sardinha
2 colheres de sopa(rasas) de fermento em pó
2 xícaras de leite
1/2 xícara de óleo
1 colher de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
1 pitada de pimenta
1 colher de sopa de orégano
1 cebola grande cortada em rodelas
1/2 lata de molho pomarola

Num pirex, junte: margarina, leite, fermento, sal e farinha de trigo(aos poucos), mexendo com uma colher de pau, depois com as mãos, até formar uma massa homogênea. Abra a massa com o rolo, deite o

recheio e enrole como rocambole. Depois, corte em rodela da grossura de um dedo e coloque numa assadeira ligeiramente untada para assar.

Recheio

Frite a cebola no óleo, junte a sardinha amassada com um garfo, o orégano, a pimenta, o molho e uma pitada de sal.

Pizza argentina

Massa

3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa (cheia) de fermento em pó
1 colher de chá de sal
100 g de manteiga
1/2 xícara de leite
2 ovos inteiros

Primeiro recheio

150 g de presunto
2 ovos cozidos
1 cebola grande cortada em rodela bem finas, ligeiramente aferventadas e bem escorridas
100 g de azeitonas verdes picadinhas
200 g de mussarela ralada
1 dente de alho
1 pimenta malagueta bem desfeita
Orégano, azeite e sal

Segundo recheio

1 lata pequena de filés de anchovas
4 a 5 tomates picadinhos sem pele e semente
100 g de azeitonas pretas
1/2 cebola pequena ralada
Orégano, azeite, sal, salsa e pimenta

Cobertura

4 colheres de sopa (cheias) de queijo parmesão ralado
4 colheres de sopa de mussarela ralada

1ª etapa

Bata os ovos, junte a manteiga, o sal e o fermento dissolvido no leite. Misture tudo, vá amassando e juntando farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa fofa que não pegue nas mãos. Divida em duas porções iguais.

2ª etapa

Abra um dos pedaços de massa com as mãos em uma forma redonda(de fundo removível) untada com manteiga. Espalhe por cima o presunto picadinho, os ovos em rodela, as azeitonas, a mussarela e as fatias de cebola temperadas com a pimenta, o alho, o orégano, um fio de azeite e uma pitada de sal. Cubra com o segundo pedaço de massa aberta com o rolo sobre uma mesa ligeiramente polvilhada.

Espalhe por cima os filés de anchova e as azeitonas picadinhas. Ponha em uma vasilha os tomates, a cebola ralada, bastante salsa cortada bem fina, todo o azeite contido na lata de anchovas e um pouco de orégano. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto, misture e espalhe sobre as anchovas e as azeitonas. Regue com um fio de azeite e leve a pizza ao forno quente(por uns 20 minutos). Estando assada, retire um pouco do forno e cubra com o queijo parmesão misturado com a mussarela ralada. Torne a levar ao forno para derreter o queijo e gratinar. Coloque a forma em um prato e abra o arco para que a pizza possa ser servida desenformada. Guarneça ao redor com raminhos de salsa, flores de tomates e rabanetes.

Pizza cré-cré de microondas Cybercook

Coloque 4 discos de massa de pastel pronta no microondas em potência alta por 2 a 3 minutos.

Retire, coloque catchup, fatias de presunto, fatias de mussarela, orégano e páprica doce ou picante ao seu gosto.

Leve ao microondas novamente por 30 segundos para derreter o queijo. voce pode também inventar o seu recheio.

Pizza de Arroz à Minha Moda - Culinarista: Miriand Teixeira

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de arroz cozido e processado
- 1 envelope de sopa de queijo
- 1 ovo inteiro
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de ricota fresca amassada
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- sal a gosto

Recheio

- 4 tomates vermelhos sem sementes, picados em cubos e temperado com sal, orégano e azeite.
- 150 gr de lingüiça defumada cortada em rodela bem finas.
- azeitona sem caroço a gosto
- 1 cebola grande, deixada de molho na água fervente, já cortada em rodela bem finas
- manjerição picado a gosto
- 250 gr de mussarela ralada
- 1 pacotinho de batatinha palito, já frita

Modo de Preparar:

- Misture um a um os ingredientes da massa, até ligarem bem.
- Coloque essa massa em forma de pizza untada e aperte bem com as costas de uma colher.
- Leve ao forno por 20 minutos.
- Retire e coloque os tomates já temperados, a lingüiça, azeitonas, a cebola, manjerição e mussarela.
- Coloque no forno por 5 minutos.
- Retire e junte a batatinhas, leve ao forno regada com azeite.
- Deixe 2 a 3 minutos e sirva

Pizza de Banana

- Ator Comediante: Castrinho

Ingredientes:

- 01 quilo de farinha de trigo
- 01 litro de leite
- 01 colher de café de azeite
- 120 gr de fermento para pão
- ½ dúzia de banana-prata madura
- ½ kg de mussarela moída
- açúcar e canela a gosto

Modo de preparo:

- Misturar o fermento em uma xícara de leite morno para desfazer o fermento e reserve.
- Misturar a farinha em 700 ml ou 800 ml de leite, aproximadamente.
- Junte o fermento já desfeito com a farinha e o leite, vá mexendo até formar a massa e deixar descolar das mãos.
- Deixar descansar em um lugar quente por 3 horas.
- Pegar a massa e separar em bolinhas de, aproximadamente, 100 gr.
- Esticar a massa no formato do disco da pizza.
- Levar ao forno para dar uma pré-cozida.
- Misturar o açúcar, a canela e a mussarela e espalhar na massa pré-cozida, colocar as bananas cortadas em rodela por cima da pizza e burrificar o açúcar e a canela por cima da pizza.
- Levar ao forno quente e, se quiser, pode apreciar com chantilly.

Obs.: Não vai molho

Pizza de fermento em pó

Cybercook

- 1 copo de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Faça a massa e o restante igual ao das outras pizzas

Pizza de galinha

Galinha ensopada bem temperada e desfiada
Pão de sanduíche fatiado
Tomates em rodela
Queijo parmesão ralado
200 g de queijo mussarela em fatias
100 g de presunto picadinho

Molho

3 ovos
1 copo de caldo(coado) de galinha
1 copo de leite
2 colheres de sopa de vermute
1 colher de chá de extrato de tomate
1 colher de chá de catchup
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de manteiga

Bata tudo no liquidificador, despeje numa vasilha e junte o presunto.

Arrumação

Num pirex grande untado com manteiga, coloque fatias de pão forrando o fundo. Regue com o molho, coloque uma camada de galinha, uma de mussarela, rodela de tomate, mais um pouco do molho e queijo parmesão ralado. Repita as camadas, terminando com o queijo, tomates, etc. Leve ao forno para derreter o queijo. O pão deve ficar bem regado.

Pizza de liquidificador

- Elisabete Ribaldo

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de maizena
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 200 g de mussarela

Modo de preparar

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em forma de pizza untada. Depois coloque a mussarela e por cima o recheio. Leve para assar por 20 minutos.

Recheio

- 3 tomates picados
- 1 cebola cortada em rodela
- ½ xícara de chá de azeitonas pretas
- 1 lata de ervilha

- 1 lata de atum
- Misture tudo tempere com sal e azeite e utilize

Pizza de panela de pressão

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes

- ½ kg. de farinha de trigo
- 50 g de fermento de pão
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de leite morno
- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa rasa de açúcar
- 1 colher de sobremesa rasa de sal

Modo de fazer

- Dissolver o fermento no leite morno colocar o resto dos ingredientes deixe dobrar de volume.
- Untar a panela de pressão e colocar a pizza e o molho por cima, feche a panela e deixe de 3 a 5 minutos.
- Congelar por 6 meses.

Rendimento: 20 discos

Pizza de panela de pressão

- 1 xícara de água morna
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento biológico
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar

Mistura-se os líquidos com o fermento e junta-se os ingredientes secos. Faz-se uma bola com a massa e cobre-se com uma panela vazia que tenha sido aquecida, deixa crescer. Abre-se a massa, corta-se em rodela, põe-se molho e coberturas e assa-se em panela de pressão ou frigideira com tampa. Usa-se o molho de tomate já cozido.

Pizza de panela de pressão

- Luzinete Veiga

Ingredientes

- ½ kg. De farinha de trigo
- 50 g de fermento de pão
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de leite morno
- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa rasa de açúcar
- 1 colher de sobremesa rasa de sal

Modo de fazer

Dissolver o fermento no leite morno colocar o resto dos ingredientes deixe dobrar de volume.

Untar a panela de pressão e colocar a pizza e o molho por cima, feche a panela e deixe de 3 a 5 minutos.
Congelar por 6 meses.
Rendimento: 20 discos

Pizza de presunto e queijo com pão de sanduíche

1 pão de sanduíche
200 g de presunto em fatias
200 g de queijo prato em fatias
Molho de tomate
Molho de queijo

Molho de tomate

2 colheres de sopa de margarina
1 cebola média ralada no ralo
4 tomates grandes em rodela

Leve a manteiga e a cebola ao fogo numa caçarola. Quando dourar, junte os tomates e deixe por mais alguns minutos. Reserve.

Molho de queijo

4 ovos inteiros mal batidos
2 copos de leite
6 colheres de sopa de queijo de cuia ralado
Sal a gosto

Misture tudo e reserve.

Arrumação

Arrume num pirex as fatias de pão passadas na manteiga dos dois lados, o presunto, o queijo, o molho de tomate e o molho de queijo. Leve ao forno.

Pizza Frita
Cybercook

Faça uma esponja com:

- 2 tabletes de fermento biológico
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo especial
- ½ xícara de água

Deixe crescer e acrescente:

- ½ xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- farinha de trigo o quanto baste

Junte farinha de trigo até que forme uma massa homogênea, ainda mole. Deixe crescer por meia hora. Divida em porções que, depois de aberta, tenha o tamanho e a forma de uma panqueca. Asse em uma frigideira antiaderente, virando para assar dos dois lados.

Recheie com o recheio de sua preferência e torne a levar à frigideira, tampando-a para cozinhar o recheio.

Pizza frita

- Luzinete Veiga
- 30 g de fermento para pão
- 1 copo de leite morno
- 2 colheres de sopa de óleo
- 100 g de margarina
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de sobremesa de açúcar

modo de preparo:

dissolva o fermento no leite morno e junte o resto dos ingredientes, colocando a farinha de trigo até soltar das mãos. (mais ou menos 1 k). abra a massa e corte em rodela, recheie com mussarela, molho, orégano e tomate. feche e frite em óleo quente. fazer os discos e fritar só a massa na frigideira com um pouco de óleo. rechear a gosto. tampar a panela e deixar por 2 minutos.

rendimento: 8 pizzas médias ou 18 pequenas.

Pizza I

- 2 ovos inteiros
- 2 copos de leite morno
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de fermento de pão
- 1 pitada de sal (colher de café)

Coloque o leite morno com o fermento no liquidificador e deixe descansar por 10 minutos. Em seguida, coloque o restante dos ingredientes. Bata o quanto baste, depois ponha numa assadeira untada e leve ao forno. Quando estiver assada, coloque o recheio a gosto e volte ao forno por mais uns 5 minutos. Sirva quente com catchup e queijo ralado.

Pizza II

- 1 caneca de água morna
- 2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
- 1/2 colher de sopa de açúcar

Misture estes três ingredientes e deixe fermentar por 10 minutos. Em seguida, misture 2 colheres de sopa de óleo, 1 gema, 3 canecas (não muito cheias) de farinha de trigo e sal. Recheio a gosto.

Pizza III

1 colher de sopa fermento granulado
1 colher de sopa de açúcar
2 copos de farinha de trigo
1 copo de leite morno
3 colheres de sopa de manteiga derretida
1 pitada de sal

Misture o fermento, o leite e o açúcar. Deixe crescer por cerca de 15 minutos. Depois de crescido, ponha o sal, a manteiga e a farinha de trigo. Coloque em forma de pizza e recheie a gosto (queijo mussarela, tomate, presunto, cebola ralada e azeitona cortadinha). Polvilhe com parmesão ralado.

Pizza margherita de microondas

- Evelin Duarte

Massa

- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal

Modo de preparar

Misturar bem todos dos ingredientes. Abrir fino com o rolo e colocar a massa em um prato refratário untado. Leve ao microondas por 5 à 6 minutos na potência média. Reserve

Recheio

- 2 tomates
- 100g. De mussarela
- Manjericão fresco
- Orégano
- Azeite
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão

Modo de preparar

Bata 1 tomate sem pele no liquidificador. Misture com 1 tomate picado bem miudinho, também sem a pele. Tempere com sal e espalhe sobre a massa. Polvilhe com orégano. Distribua as fatias de mussarela e o manjericão. Polvilhe o queijo parmesão e regue com um fio de azeite. Leve ao microondas por 2 à 3 minutos na potência alta e sirva.

Pizza napolitana

1 colher de sopa de fermento granulado

1 colher de sopa de açúcar
1 xícara de água morna
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de sal
Farinha de trigo

Ponha o fermento na água morna, o açúcar numa porcelana, mexa com uma colher de pau e deixe descansar por 1/2 hora. Depois, ponha a manteiga, o sal e a farinha de trigo aos poucos até a massa soltar das mãos. Deixe descansar por 15 minutos. Tire uma bolinha de massa e ponha em um copo com água; quando vier à tona, estará boa para ir ao forno. Recheie a gosto.

Pizza rápida

1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 caneca de farinha de trigo
Leite à vontade

Misture todos os ingredientes formando uma massa consistente, que solte das mãos. Abra a massa em uma forma untada com um pouco de óleo e cubra com fatias de queijo mussarela, rodela de tomates, orégano ou molho de tomates.

Pizza saborosa

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
5 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 1/2 colher de sopa de manteiga
1 xícara de leite de vaca

Misture muito bem com as pontas dos dedos a farinha, o fermento, o sal, a manteiga e, por último, o leite. Depois de ter misturado, ponha numa assadeira untada com manteiga, espalhe a massa e bote no forno durante 8 a 10 minutos. Em seguida, tire do forno e arrume sobre a mesma o queijo mussarela e o molho de tomate.

Pizza saborosa

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
5 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 1/2 colher de sopa de manteiga
1 xícara de leite de vaca

Misture muito bem com as pontas dos dedos a farinha, o fermento, o sal, a manteiga e, por último, o leite. Depois de ter misturado, ponha numa assadeira untada com manteiga, espalhe a massa e bote no forno durante 8 a 10 minutos. Em seguida, tire do forno e arrume sobre a mesma o queijo mussarela e o molho de tomate.

Pizzaiola

- Lúcia Aguiar

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de água gelada
- Margarina para untar

Recheio

- 2 pimentões verdes picados
- 2 tomates sem pele picados
- 200 g de presunto picado
- 100 g de mussarela picada
- 1 colher de sopa de salsa picada
- Sal a gosto
- 1 colher de sobremesa de orégano
- 3 ovos batidos
- 1 xícara de chá de leite

Modo de preparo

Massa: misturar os ingredientes com a ajuda de uma colher. Adicione a água aos poucos. Fica uma massa meio mole. Untar um refratário retangular médio com margarina e espalhar a massa com o auxílio de uma espátula.

Recheio: uma vasilha juntar todos os ingredientes picados e temperar com sal e orégano. Acrescentar os ovos batidos e por último o leite. Colocar esta mistura em cima da massa e levar ao forno quente por cerca de 25 minutos.

Pizzas

- Benjamim Abrahão

Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 25 g fr fermento para pão
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colherinha de café de sal
- 50 g de gordura
- 1 ovo
- 1 copo de água aproximadamente

Modo de preparar

Faça uma esponja com 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouco de água, deixe descansar por uns 15 minutos. Após este descanso adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Corte-as em três

partes iguais e embole-as. E deixe-as coberta com um pano. Após este descanso, abra a massa com um rolo esticando-a em formato de disco a uma medida de 25 cm aproximadamente. E coloque por cima dela, todo molho de tomate temperado. Após tudo pronto leve para assar em forno pré aquecido. Assim que o disco estiver quase assado retire-o do forno e espere esfriar. Recheie a gosto. Regue com azeite de oliva e leve novamente para assar.

Molho de tomate

- 250 g de tomates
- 50 g de queijo parmesão
- Sal e orégano a gosto
- 1 colher de sopa de óleo

Modo de preparar

Lave bem os tomates e leve-os com os demais ingredientes para o liquidificador, bata até formar o molho.

Variedades:

- 4 queijos com as bordas recheada com catupiry
- calzone: presunto mussarela, cebolas e azeitonas
- pizza encaracolado de presunto e queijo

Pizzinha de Sevilha

- 2 tabletes de fermento para pão
- 2 ovos inteiros
- 1 copo americano de água morna
- 4 colheres de sopa de óleo
- Sal a gosto
- Farinha o quanto baste para amassar

Misture todos os ingredientes. Divida a massa em bolinhas e deixe crescer. Depois de crescida, abra as bolinhas com os dedos deixando a massa um pouco grossa. Coloque o recheio e leve ao forno para assar.

Recheio:

Numa tigela pique cebola, tomate (sem semente) salsinha e cebolinha. Misture sal a gosto, orégano e óleo para temperar.

Polenta à moda portuguesa

- Arlete Pitta

- 1 copo americano de óleo
- 4 dentes de alho amassado
- 1 cebola grande picada
- 5 batatas médias picadas em cubinhos
- 1 colher de sopa bem cheia de sal
- 6 folhas de couve cortada bem fininha
- 2 cubos de caldo de carne
- 3 litros de água
- 1 kg e 250 g. de fubá

Modo de preparo

Na panela de pressão, coloque o óleo e refogue o alho e a cebola, acrescente a s batatas, a couve e um pouco de água, cozinhe por 5 minutos. Acrescente o restante da água e vá colocando o fubá aos poucos, quando engrossar, abaixe o fogo deixe por 40 minutos aproximadamente mexendo de vez em quando.

Molhos

- 1 ½ g. de peito de frango, cozido na água e sal
- 800 g. de tomate sem pele batido no liquidificador
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de açúcar

Modo de preparar

Na panela de pressão refogar o alho e a cebola no óleo, acrescente o frango picadinho, o tomate, o extrato de tomate e o açúcar. Tampar a panela de pressão por 15 minutos aproximadamente e espalhe sobre a polenta salpicando com queijo ralado.

Polenta a pasticciata

- Maria do céu - fone: 543 37 62

Polenta

- 6 xícara de chá de água temperada com refogadinho de cebola
- 2 xícaras de chá de fubá
- 1 colher de chá de sal

Misturar o fubá na água temperada, porém fria. Mexer até formar um angu. Desligar logo em seguida. Espalhar sobre uma superfície lisa, para obter uma espessura fina.

Recheio

- Folhas de couve-flor cortadas em tiras
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de óleo de girassol
- 4 colheres de sopa de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de chá de orégano
- 5 azeitonas pretas picadas
- 4 tomates sem pele e sem sementes
- ½ xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa rasa de maisena
- 1 colher de sobremesa de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de pimenta
- Calabresa
- 150 g de mussarela

Refogar a cebola, o alho e o orégano. Acrescentar as folhas da couve flor, misturando ao refogado. Após uns cinco minutos acrescentar o restante dos ingredientes, mexendo até engrossar um pouco. Desligar e reservar. Fatias de mussarela para cobrir o recheio.

Cobertura

- 3 xícaras de chá de cogumelos secos
- 2 colheres de sobremesa de margarina light
- ½ cebola pequena ralada
- 1 copo de iogurte
- 1 colher de sobremesa de farinha de trigo
- 1 pitada de noz moscada
- 1 colher de chá de sal
- Queijo parmesão para polvilhar

Polenta de Microondas Cybercook

- 01 xícara (chá) de fubá
- 500 ml de água fria
- 500 ml de água fervente (05 minutos em potência alta)
- sal a gosto ou 01 tablete de caldo de galinha

Dissolva o fubá na água fria, acrescente a água fervente já com os temperos e leve ao forno microondas por 10 a 12 minutos na potência alta.
- mexer 02 vezes. (aos 05 e aos 10 minutos)

Obs: Se quiser polenta para fritar, deixe de 12 a 14 minutos. (a variação de tempo se deve aos diferentes tipos de forno e a oscilações no fornecimento de energia)

Polenta na tábua com molho campagnolo e champignons - "Chef de cozinha": Glenys Silvestre

Ingredientes :

- ½ kg de polenta pré cozida
- 02 kg de tomates maduros, passados no liquidificador ou 2 latas de molho pronto.
- 150 gr de toucinho defumado cortado em cubos
- 02 colheres de sopa de alho picado
- 04 colheres de sopa de cebola picada
- 01 copo de azeite de oliva
- 01 kg de costela de porco salgada, demolhada 24 horas
- ½ kg de músculo
- ½ kg de lombo de porco
- ½ kg de costela de porco defumada
- 250 gr de paio
- 250 gr de linguiça calabresa seca
- 01 xícara de chá de folhas de manjeriço
- 400 gr de queijo fundido
- 100 gr de parmesão ralado
- sal e pimenta calabresa

Modo de Preparo:

- Coloque no dia anterior as costelas salgadas de molho em água abundante.
- Em uma panela grande, frite o bacon no azeite junto com o alho.

- Em seguida, coloque a cebola e deixe fritar mais um pouco.
 - Vá colocando as carnes uma a uma segundo a qualidade, isto é as costelas defumadas, as costelas dessalgadas, o músculo e assim por diante.
 - Deixe fritar um pouco e coloque os tomates.
 - Quando ferver diminua o fogo e deixe cozinhar lentamente, até que todas as carnes estejam macias.
 - Prove o sal, acrescente a pimenta calabresa e por último o manjerição.
 - Prepare uma polenta mole seguindo as instruções da embalagem.
 - Reserve uma tábua qualquer e sobre ela, ao centro da mesa, jogue a metade da polenta.
 - Sobre essa metade coloque o queijo fundido, cortado em cubos.
 - Coloque a outra metade da polenta e sobre ela o molho bem grosso.
 - Salpique queijo ralado e acompanhe com champignon refogado somente em alho e azeite.
- Porção: para 10 pessoas.

Polenta na tábua com molho campagnolo e champignons

- "Chef de cozinha": Glenys Silvestre

Ingredientes :

- ½ kg de polenta pré cozida
- 02 kg de tomates maduros, passados no liquidificador ou 2 latas de molho pronto.
- 150 gr de toucinho defumado cortado em cubos
- 02 colheres de sopa de alho picado
- 04 colheres de sopa de cebola picada
- 01 copo de azeite de oliva
- 01 kg de costela de porco salgada, demolhada 24 horas
- ½ kg de músculo
- ½ kg de lombo de porco
- ½ kg de costela de porco defumada
- 250 gr de paio
- 250 gr de linguiça calabresa seca
- 01 xícara de chá de folhas de manjerição
- 400 gr de queijo fundido
- 100 gr de parmesão ralado
- sal e pimenta calabresa

Modo de Preparo:

- Coloque no dia anterior as costelas salgadas de molho em água abundante.
- Em uma panela grande, frite o bacon no azeite junto com o alho.
- Em seguida, coloque a cebola e deixe fritar mais um pouco.
- Vá colocando as carnes uma a uma segundo a qualidade, isto é as costelas defumadas, as costelas dessalgadas, o músculo e assim por diante.
- Deixe fritar um pouco e coloque os tomates.
- Quando ferver diminua o fogo e deixe cozinhar lentamente, até que todas as carnes estejam macias.
- Prove o sal, acrescente a pimenta calabresa e por último o manjerição.
- Prepare uma polenta mole seguindo as instruções da embalagem.
- Reserve uma tábua qualquer e sobre ela, ao centro da mesa, jogue a metade da polenta.
- Sobre essa metade coloque o queijo fundido, cortado em cubos.
- Coloque a outra metade da polenta e sobre ela o molho bem grosso.

- Salpique queijo ralado e acompanhe com champignon refogado somente em alho e azeite.

Porção: para 10 pessoas.

Polpettine recheado com queijo

Receita de Sergio Arno

Ingredientes:

200 g. de carne de vitela
200 g. de carne de vaca
2 ovos
2 gemas
6 fatias de pão de forma amolecido no leite
1 cálice de vermute seco
50 g. de manteiga
4 colheres de sopa de azeite
1 xícara de chá de farinha de trigo
½ cebola
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
150 g. de mussarela em pedaços pequenos
1 copo de vinho branco seco
ervas picadas alecrim, sálvia, orégano fresco, cheiro verde e manjerona
½ limão
molho inglês a gosto
1 copo de vinho do porto
1 xícara de chá de caldo de carne
sal e pimenta-do-reino

Modo de fazer:

Passe as carnes juntamente com a cebola pelo moedor.
Coloque numa tigela a carne moída, o pão amolecido, os ovos e as gemas, o vermute e o queijo ralado, acerte o sal e a pimenta do reino.
Misture bem até formar uma massa homogênea, forme bolinhos com as mãos (almôndegas), faça um furo em cada um e coloque os pedaços de mussarela, um em cada. Feche novamente e passe os bolinhos na farinha de trigo.
Numa frigideira, coloque a manteiga, o óleo, as ervas e frite os polpettines, deixe dourar bem por 8 minutos, aproximadamente.
Retire o excesso de gordura e junte o vinho branco. Deixe reduzir.
Acrescente o caldo de carne, o molho inglês, o limão, o vinho do porto e deixe até engrossar.
Coloque os polpettines numa travessa aquecida e cubra com o molho.

Receita enviada pelo Márcio

Ponche de banana

- 1/2 xícara de licor de banana
- 1/2 xícara de suco de laranja
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 dose de groselha

Coloque os ingredientes no liquidificador, junte 2 xícaras de gelo picado e bata bem. Sirva em canecas de ponche ou copos de aperitivo.

Ponche de Melancia e Champanhe Cybercook

- 01 garrafa de sidra
- 02 copos de melancia picada (copo grande)

Bata no liquidificador. e sirva geladinho.

OBS - Se quiser pode colocar o ponche dentro de uma melancia, que você retira o miolo e enfeita as bordas, conserva super bem o gosto !
E tin ! tin !

Porpetta de ricota ao molho

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes:

- 01 ricota de 500 gr amassada
- 01 pão italiano ralado
- 01 xícara de queijo ralado
- 03 ovos inteiros batidos
- 01 colher de chá de salsinha e cebolinha
- sal e pimenta a gosto

modo de preparo:

- misture todos os ingredientes muito bem.
- faça as porpetas e cozinhe no molho de tomate de sua preferência
- sirva com arroz branco e salada.

Porpetonne

- Cheff cozinha: João Lellis

ingredientes:

- 500 gr de carne moída
- 01 pimentão vermelho picado
- 01 cebola picada
- 04 folhas de cebolinha picadas
- 04 ramos de salsinha picado
- 04 ovos
- 02 dentes de alho picado
- 01 colher de café de cumin
- 100 ml de molho ao sugo
- 01 tomate fatiado
- 100 gr de queijo parmesão ralado
- 100 gr de farinha de rosca
- farinha de trigo

- sal á gosto

modo de preparar:

- reservar o molho ao sugo, as fatias de tomates, 02 ovos e o queijo parmesão para gratinar.
 - misturar todos os outros ingredientes, em seguida empanar com ovos e farinha de rosca e fritar numa panela com óleo suficiente para cobrir o porpetonne.
 - levar ao forno para gratinar com molho ao sugo e as fatias de tomate e o queijo parmezão.
- para a guarnição:
- arroz branco.
- porção para 02 pessoas.

Porto Fino drink

Cybercook

- 1/2 de Vinho do Porto tinto
- 1/2 de Vermute Seco
- 3 Gotas de sumo de limão

Misturar em copo de misturas e servir em copo de cocktail.

Postas de Bacalhau Douradas

- 4 ovos mexidos
- 4 postas de bacalhau de boa qualidade
- 8 colheres (sopa) de azeite
- 6 dentes de alho afiados
- 400 g de tomate ralado
- 400 g de cebola ralada
- 18 batatas calabresas cozidas, descascadas
- 15 g. de colorau
- 15 g de pimenta do reino
- 10 g de açafrão
- buquês de brócolos cozidos para decorar
- 200g de margarina sem sal
- 4 colheres (sopa) de alici
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 colheres de margarina sem sal

Dessalgar o bacalhau. Fervê-lo durante 3 minutos e reservar. Corar o bacalhau numa frigideira com quatro colheres de azeite e reservar no forno. Refogar o alho, a cebola e o tomate temperados com o açafrão e a pimentado reino, no restante do azeite até dar liga. Dourar as batatas na manteiga com o colorau. Aquecer também na manteiga o brócolos com o alici picadinho.

Este prato vai montado à mesa da seguinte forma:

No centro do prato, colocar o ovo mexido. Em cima do ovo, colocar o bacalhau e, sobre este, o molho. Em volta, decorar com a batata calabresa e o brócolos bem quente.

Obs.: Este prato deve ser servido montado e bem quente, portanto é difícil servi-lo a mais de 4 pessoas.

Postas de cação assadas com molho de alcaparras Cybercook

- 6 a 8 postas de cação
- suco de 1 limão
- sal e pimenta a gosto
- 1 cebola grande
- 10 dentes de alho picado
- 1 pires de salsinha picadinha
- 1 pires de cebolinha picada (separada da salsinha)
- 1 vidro de alcaparras (menos de 1 xícara)
- 100 gr de manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite

Você vai precisar de 2 refratários que caibam as postas de cação arrumadas. Tempere o cação com o suco de limão, sal e pimenta, pelo menos 1 hora antes. Arrume as postas num refratário (sem untar) e leve ao forno bem quente por uns 15 minutos. O cação vai soltar uma água. Retire do forno, troque de refratário, desprezando a água que soltou do peixe e retorne ao forno. Mais 15 minutos, troque de refratário novamente, só que desta vez, dê uma regadela com azeite e salpique a salsinha sobre o peixe e coloque no forno por mais 15 minutos.

Enquanto isso, refogue o alho e a cebola na manteiga (agregue um pouco de azeite à manteiga para que a mesma não queime) quando estiver tudo dourado, coloque as alcaparras (pode colocar sal e pimenta se quiser) e por último, coloque a cebolinha picada.

Tire o peixe do forno, regue com o molho, e retorne por mais uns 10 minutos.

Postas de garoupa a Itapoan

- Aparecida Rita - fone: 692.96.24

1º passo:

- 4 postas de garoupa com 200 g cada
- suco de 2 limões
- sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 cebolas roxas picadas
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 bulbo de erva doce com as folhas
- 4 tomates vermelhos, firmes sem semente e sem pele
- 100 g de ervilha torta, cozida em água e sal

2º passo

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola roxa picada
- ½ k de abóbora cortada em cubos
- pimenta vermelha
- ½ copo de água

modo de preparar:

- em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho e refogue. coloque o vinho branco e arrume as postas de peixe que foram temperadas com o limão e o sal. Cubra as postas com erva-doce cortada em tiras finas, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos. destampe, coloque os tomates picados e por cima a ervilha. Prove o sal e cozinhe por mais 20 minutos.
- em outra panela, coloque a manteiga, a cebola roxa picada e quando murchar, coloque a abóbora, o sal, a pimenta e a água. tampe a panela e cozinhe até amolecer a abóbora sem desmanchar.
- em uma travessa, coloque a abóbora no centro, as postas de peixe nas laterais e as ervilhas tortas nas voltas.

rendimento: 4 porções

PRALINÉ

Ingredientes:

- 01 lata de moca cajuzinho
- 01 lata de moca brigadeiro

Modo de Preparo:

Misture o cajuzinho com o brigadeiro, enrole em bolinhas passe pelo chocolate granulado e coloque em forminhas.

Rendimento 70 doces

Presunto cozido

- Iva Maggioni

ingredientes

- 1.200 gr. de pernil suíno gelado
- 01 litro de água
- 01 colher de sopa de sal
- 02 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de chá glutamado monossódico
- 100 gr. de super rendimento
- 1 colher de chá de antioxidante
- 1 colher de chá de gelatina incolor
- 1 colher de chá de antioxidante
- 1 colher de sopa de condimento para presunto

modo de preparar

dividir a carne em 2 pedaços. fazer uma salmoura com os ingredientes acima mencionados e injetar na carne. levar a geladeira por 12 horas para curar. levar a geladeira por 12 horas para curar . após às 12 horas lavar em água corrente e colocar numa forma ovalada. cozinhar em água com temperatura de 80° c (antes de entrar em fervura) por 80 minutos. dar choque térmico passando

Presunto de pato com pickles de pêra

4 litros de água
350 g de sal grosso
100 g de açúcar
1 colher (sopa) de sal de cura ou salitre
12 cravos
6 folhas de louro
6 ramos de tomilho
20 grãos de zimbro
1 pato grande
2 cenouras
1 bouquet garni
2 cebolas com 4 cravos espetados
2 alhos-porós
1 nabo
pickles de pêra

Misture na água o sal grosso, o açúcar, o salitre, o cravo, o louro, o tomilho e o zimbro. Ferva essa marinada por 15 minutos e deixe esfriar. Em uma tigela, junte o pato e a marinada e deixe macerar por 48 horas. Retire o pato e passe em água corrente. Leve para cozinhar em uma panela com água suficiente para cobri-lo. Junte a cenoura, o bouquet garni, a cebola, o alho-poró e o nabo.

Não coloque sal. Deixe cozinhar em fogo baixo por 1 hora e meia. Retire do fogo, tire as peles e corte a carne em fatias. Sirva frio acompanhado de pickles de pêra e molho de raiz-forte.

Para 10 pessoas

Sugestão: se quiser servir o pato quente, sirva-o com legumes cozidos no próprio caldo

Pickles de pêra

6 pêras grandes
3 xícaras de água
500 g de açúcar
250 ml de vinagre branco (ou vermelho, se quiser que as pêras fiquem avermelhadas)
1 colher (chá) de cravos inteiros
1 colher (chá) de allspice
1 pedacinho de noz-moscada ou 7 cm de canela-em-pau

Descasque as pêras, retire o miolo e corte cada uma em oito pedaços. Cubra com a água e junte o açúcar. Deixe ferver em fogo baixo por 5 minutos, coe e meça a calda.

Acrescente o vinagre e as especiarias a 600 ml de calda. Despeje sobre a pêra e ferva em fogo baixo por 20 a 30 minutos, até que os pedaços estejam cozidos e translúcidos.

Coloque em uma tigela e deixe descansar de um dia para o outro. No dia seguinte, coe o líquido e ponha para ferver em fogo baixo por mais 5 minutos até reduzi-lo ligeiramente. Coloque as pêras e as especiarias em vidros de conserva mornos e esterilizados. Adicione xarope quente suficiente para cobri-las. Sele os vidros ainda quentes e guarde por pelo menos 1 mês antes de servir.

Presunto tender à paulista

INGREDIENTES

01 Presunto Tender Bolinha Perdigão
1/2 copo de suco de laranja
1/2 copo de guaraná
150 g de manteiga
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

Com o auxílio de uma faca risque o Presunto Tender Bolinha Perdigão na sua superfície, e fure com um garfo. Coloque-o em uma assadeira untada e regue-o com o suco de laranja e o guaraná misturados. Espalhe metade da manteiga sobre o Presunto Tender Bolinha Perdigão e o restante na assadeira. Asse o Presunto Tender Bolinha Perdigão em forno pré aquecido a 250 °C por aproximadamente 40 minutos, regando-o de vez em quando com o próprio molho.

Retire a assadeira do forno e polvilhe sobre o Presunto Tender Bolinha Perdigão o açúcar e a farinha de rosca misturados. Leve novamente ao forno por mais 20 minutos. Retire e sirva acompanhado de farofa de frutas.

Primeiro Beijo

Cybercook

- 1 dose de Licor de Menta
- 1/2 dose de Licor de Cacau
- 1/4 dose de gim
- 1 dose de Creme de Leite
- 2 doses de Vodka
- Gelo picado

Misture todos os ingredientes, menos o Gelo em uma coqueteleira, ou liquidificador, ponha o gelo picado em taças até 3/4, cubra ligeiramente com a bebida. É só servir...

Profitéroles avec sorbet

- 1/2 xícara de manteiga ou margarina
- 1 xícara de água
- 1 xícara de farinha de trigo

- 4 ovos

Modo de Fazer

Coloque a manteiga ou margarina numa panela e leve ao fogo até levantar fervura. Acrescente a farinha de uma só vez e mexa com uma colher de pau até formar uma bola que se solte dos lados da panela. Retire do fogo e junte os ovos mexendo muito bem. Coloque num saco de confeitar com bico tipo pitanga e faça profiteroles de uns 3 cm de diâmetro em assadeiras untadas. Leve ao forno quente pré-aquecido (200° C) por uns 15 a 20 minutos até que cresçam e dourem. Retire do forno e deixe esfriar. Corte uma tampinha em cada bombinha e recheie. Rende cerca de 65 profiteroles.

Puchero à Don Pepe

- 1 k de grão de bico
- 1 ½ k de batatas
- 2 cenouras
- 1 nabo
- ½ repolho
- ¼ de vagem
- 2 dentes de alho
- Salsão e hortelã

Carnes

- Carne de frango a gosto
- ½ k de músculo
- 2 ossos de tutano
- 1 rabo de porco salgado
- 200 g de toucinho salgado
- 250 g de costelinha de porco
- 1 pé de porco
- 1 chouriço preto
- 1 chouriço vermelho
- 1 pedaço de lombo de porco

Modo de preparo

Deixar o grão de bico e as carnes salgadas de molho de molho de véspera. Coloque na panela de pressão o grão de bico e as carnes duras. Cozinhe a parte em outra panela o frango e as batatas. E os legumes em outra panela separada. Depois do grão de bico cozido com as carnes duras misture junto com o frango e as batatas e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Na panela que esta os legumes junte 2 conchas do caldo do grão de bico e deixe cozinhar mais um pouco.

Por último separe todos os ingredientes em uma vasilha lado a lado. E os caldos em outra vasilha separada.

Puchero

Cybercook

- 1/2 kg de grão de bico
- 750g de coxão mole cortado em cubos
- 100g de toucinho defumado em cubinhos
- 1 paio em rodela

- 1 lingüiça calabresa em rodela
- 2 tomates sem pele picados
- 3 cenouras médias em cubinhos
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Deixe o grão de bico de molho de um dia para o outro. No dia seguinte, cozinhe em panela de pressão por 30 minutos. Aqueça o óleo em uma panela e frite a cebola até dourar. Acrescente, aos poucos, a carne, o toucinho, o paio, a lingüiça e o tomate. Deixe refogar por alguns minutos. Junte a cenoura e o caldo de carne, e deixe cozinhar, acrescentando água fervente, se necessário. Quando a carne estiver cozida, junte o grão de bico escorrido e cozinhe por mais 15 minutos. Enfeite com salsinha e sirva bem quente.

Pudim chinês

1 lata de leite condensado
 1 lata de leite
 4 gemas
 2 colheres de sobremesa de maizena
 Leva-se ao fogo, mexendo sempre até engrossar, depois despeja-se em um pirex, deixando esfriar.
 Faz-se uma gelatina (de preferência, morango).
 Bate-se as claras em neve, com duas colheres de sopa de açúcar, mistura-se à gelatina. Depois de bem misturado, despeja-se sobre o creme e leva-se ao refrigerador para gelar.

Pudim Chinês

- 1 Lata de leite condensado
- 3 vezes a mesma medida de leite
- 3 ovos
- 3 colheres(sopa) de maizena
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 gelatina (cor vermelha)

CREME:

Acrescente o leite condensado, o leite, a baunilha, a maizena e as 3 gemas (reserve a clara), leve ao fogo mexendo sempre até obter um creme homogêneo. Despeje em um refratária

COBERTURA

Faça a gelatina normalmente conforme manda o fabricante. Bata as claras em neve com 6 colheres de açúcar, misture a gelatina e as claras em neve. Despeje em cima do creme, leve para a geladeira. Sirva frio.

Pudim cremoso diet

- 1/2 litro de leite desnatado
- 1 xícara de adoçante forno e fogão
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de margarina light
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de coco seco dietético sem açúcar

Bata no liquidificador. Não muito, só para misturar. Leve ao forno médio por 40 minutos ou ao microondas por 12 minutos na potência alta.

Pudim de 6 da Tina

- 6 ovos
- 6 xícaras de açúcar
- 6 xícaras de queijo ralado
- 6 xícaras de leite

Deixe o açúcar de molho no leite. Bata os ovos (clara separada). Junte o resto dos ingredientes. Unte a fôrma com calda queimada. Asse em banho-maria.

Pudim de abacaxi

- 10 ovos
- 450 g de açúcar
- 1 lata de abacaxi em calda (reserve 3 rodellas para decoração)
- 1 pacote de coco ralado
- 1 colher de sopa (bem cheia) de manteiga
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 10 ameixas

Coloque no liquidificador: os ovos inteiros, o açúcar, a baunilha, o abacaxi (sem a calda) e bata. Depois, bote a manteiga e bata novamente. Despeje num pirex, coloque o coco ralado e mexa levemente. Unte uma forma (com furo no meio) com bastante manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Forno regular. Enfeite ao redor do pudim com as metades das rodellas (reservadas) de abacaxi e as ameixas.

Pudim de Abóbora

- 1kg de abóbora
- 5 ovos

- 1 copo de leite
- 2 colheres de sopa de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar

Calda:

- Mel
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1/2 copo de água

Calda:

Leve o açúcar e o mel ao fogo e deixe derreter. Quando ferver tire do fogo e coloque 1/2 copo de água. Deixe apurar e dar ponto de calda.

Pudim:

Cozinhe a abóbora até ficar no ponto para amassar. Depois, junte os ingredientes restantes e passe tudo no liquidificador. Ponha na forma untada com calda de mel queimado e leve ao forno. Sirva-a bem gelada.

Pudim de Abóbora ao Molho Créole

- Culinarista: Laka Brandão

Molho branco

Ingredientes:

- 1.1/2 xícara de chá de leite
- 02 colheres de sopa rasa de manteiga
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 01 pitada de noz moscada
- 01 colher de chá de sal
- 05 gemas
- 03 colheres de sopa de parmesão ralado
- 01 kg de abóbora (cozida no vapor)
- 01 colher de sopa rasa de manteiga
- sal

Modo de preparo:

- A abóbora estando cozida, passe-a ainda quente pela peneira, leve à uma panela com uma colher de
- manteiga e o sal.
- Cozinhe este purê mexendo sempre até que fique bem seco (mais ou menos 10 minutos).
- Retire do fogo, junte o molho branco (feito nos moldes tradicionais), as cinco gemas (levemente batidas) e o queijo ralado.
- Misture muito bem, leve à uma forma (untada e enfarinhada) e cozinhe em banho-maria de 30 à 35 minutos. Quando morno, desenforme e sirva com um delicioso molho que poderá ser de: camarão, frango, peixe e etc.

Molho créole

Ingredientes:

- 750 gr de camarão fresco ou 500 gr congelado
- 01 vidro de leite de coco (200 ml)
- 05 espigas de milho verde
- ½ xícara de chá de água ou um pouco mais
- 04 tomates maduros

- 01 cebola picadinha
- pimenta (dê preferência à malagueta)
- caldo de limão
- sal a gosto
- 02 dentes de alho
- coentro
- 01 folha de louro
- salsa e cebolinha
- óleo ou azeite para refogar

Modo de preparo:

- Limpar o camarão e deixar um pouco no caldo de limão.
- Fazer um refogado usando todos os temperos e os tomates, juntando em seguida o camarão.
- A parte, cortar as espigas de milho, levar ao liquidificador com a água e bater.
- Passar por peneira, juntar ao refogado do camarão, acrescentar o leite de coco e a pimenta, levando ao fogo para engrossar ligeiramente.
- Colocar sobre o pudim e servir acompanhado de arroz branco

Rendimento: 06 porções

Pudim de abóbora

- Teresinha Ricarte - tel: (071) 358 46 08

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata - de abóbora cozida e passada pelo espremedor
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de leite
- 3 gemas
- 3 claras em neve

modo de preparar:

misture bem o leite condensado com a abóbora e leve ao fogo baixo mexendo sempre, até desprender do fundo da panela - cerca de 25 minutos. retire do fogo, misture a manteiga, dissolva no leite a farinha de trigo e acrescente as gemas. por último, junte as claras em neve misturando levemente com o misturador de arame. despeje em forma para pudim caramelada. asse em banho maria por 45 minutos.

calda de coco

- 1 xícara de chá de açúcar
- leite de 2 cocos secos (2 xícaras de chá)
- ½ xícara de chá de água

levar ao fogo, a água e o açúcar, até fazer uma calda grossa. sem parar de mexer, coloque o leite de coco. deixe no fogo por 5 minutos.

Pudim de Aipim

Cybercook

- 2 xícaras de aipim ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga

- 1 xícaras de leite de vaca
- 1 xícara de leite de coco
- 3 ovos inteiros
- 1 pitada de sal

Misture o aipim ralado, o açúcar, a manteiga, os ovos inteiros e no final o leite de coco e o de vaca. Misture bem com colher de pau, unte a forma, polvilhe com açúcar e asse em banho-maria. em forno pré aquecido, cobrir com a tampa. Depois deixe dourar.

Pudim de Aipim

- Ingredientes:
- 2 xícaras de aipim ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres, das de sopa, de manteiga
- 2 xícaras de leite, sendo que uma é leite de vaca e a outra é de coco
- 3 ovos inteiros
- 1 pitada de sal

- Modo de Preparo:

Misturar o aipim ralado, o açúcar, a manteiga, os ovos inteiros e no final o leite de coco e o de vaca. Misture bem com colher de pau, unte a forma, polvilhe com açúcar e asse em banho-maria. Em forno pré aquecido, cobrir com a tampa. Depois deixe corar.

Pudim de aipim

- 1 1/2 xícara de açúcar
- 2 xícaras de leite de coco tirado com água
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 kg de aipim cozido com sal
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 4 ovos

Ponha tudo no liquidificador. Asse em forma alta untada com açúcar queimado. Forno quente.

Pudim de aprendiz

INGREDIENTES:

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 medida de leite de vaca
- 1 pacote de gelatina em pó, sem sabor, ou 8 folhas de gelatina incolor

1/2 xícara de água (para dissolver a gelatina)
óleo para untar.

MODO DE FAZER:

- Dissolva a gelatina na água e deixe no banho-maria mexendo com uma colher.
- Bata todos os ingredientes no liquidificador (Coloque a gelatina com o liquidificador em movimento)
- Unte uma forma com óleo e vire o líquido.
- Leve para gelar.
- Desenforme e sirva com calda de ameixa, de frutas ou baba de moça com passas.

Baba de moça

100 gr de açúcar
6 gemas
1 vidro de leite de coco
1 pitada de sal
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 xícara de água
100 gr de passas (opcional)

- Faça, com o açúcar e a água, uma calda em ponto de fio. Junte a manteiga, retire do fogo e deixe esfriar. Adicione o leite de coco passado na peneira, juntamente com as gemas. Volte ao fogo brando e misture sem deixar ferver.
- Junte as passas, deixe esfriar e derrame sobre o pudim.

Pudim de Café

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de café solúvel
- 3 colheres de sopa de achocolatado em pó

Caramelizar uma forma com 1 xícara de açúcar, reservar. Bater os ingredientes no liquidificador, despejar na forma previamente caramelizada.

Assar em banho maria por aproximadamente 50 minutos
Servir gelado. (6 porções)

Pudim de chocolate

- 1 litro de leite

- 9 colh (sopa) de achocolatado
- 3 colh (sopa) de amido de milho desmanchado num pouco do leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas
- 1 colh (sopa) de manteiga

Levar todos os ingredientes ao fogo numa panela média e mexer sem parar até obter consistência de pudim. Despejar num pirex fundo e levar à geladeira.

Pudim de Clara

- Ingredientes:
- 6 claras de ovos
- 12 colheres, das de sopa, de açúcar
- Calda de açúcar queimado
- 2 xícaras de leite, sendo que uma é leite de vaca e a outra é de coco
- 3 ovos inteiros
- 1 pitada de sal

Ingredientes do Creme:

- 1 copo de leite
- 2 gemas de ovos
- Gotas de baunilha
- 1 colherinha, das de chá, de margarina
- 1 colher, das de sobremesa, de maisena
- Açúcar a gosto

- Modo de Preparo:

Bata as claras em neve. Junte, pouco a pouco, as 12 colheradas de açúcar, batendo bem. Despeje esse suspiro numa fôrma forrada com calda de açúcar queimado e leve ao forno.

Modo de Preparo do Creme:

Leve ao fogo o leite com o açúcar, deixe ferver e acrescente a maizena diluída num pouquinho de leite frio. Mexa bem para não encaroçar. Deixe encorpar e junte as gemas e a baunilha. Mexa e deixe mais um instantinho no fogo. Tire e junte a margarina. Mexa bem. Desenforme o pudim de claras ainda quente. Depois deixe esfriar e cubra com o creme.

Pudim de Claras com Molho de Café

Ingredientes

Pudim

6 claras
12 colheres (sopa) de açúcar

Molho

6 gemas
½ xícara de açúcar
½ colher (sopa) de maizena

1 xícara de café forte e quente
2 colheres (sopa) de conhaque (opcional)

Modo de Preparo

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar aos poucos, batendo muito bem, até obter o ponto de suspiro bem firme. Unte uma forma de buraco no meio, levando-a ao forno em banho-maria, numa assadeira. Asse até que o pudim cresça e doure e , enfiando um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e desenforme

Prepare o molho:

Bata muito bem as gemas. Acrescente o açúcar aos poucos, continuando a bater até formar um creme consistente. Adicione a maizena e misture até ficar bem homogêneo. Junte o café aos poucos, mexendo bem. Leve ao fogo bem baixo e cozinhe mexendo até que engrosse um pouco. Se desejar, junte conhaque.

Pudim de claras no Micro

6 claras em neve em ponto de cortar
12 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café de baunilha ou raspa de limão
Bata bem, leve ao micro em forma de pudim untada e polvilhada com açúcar por
15 a 18 minutos em PB.

Pudim de Claras

Ingredientes

4 claras
4 colheres (sopa) de caldo de cerejas ao maraschino
10 cerejas ao maraschino
8 colheres (sopa) de açúcar

Ingredientes do caramelo

1 xícara (chá) de açúcar
 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de água

Modo de Preparo

Bata as claras em neve. Quando começar a ficar firme, adicione aos poucos o açúcar e a calda das cerejas . Reserve. Faça um caramelo derretendo o açúcar numa pequena panela em fogo baixo. Adicione a água bem quente e mexa até formar uma calda lisa. Despeje por toda a extensão de uma forma de pudim. Por cima, coloque as claras. Leve ao forno em banho-maria, deixando em fogo médio por 30 minutos. Desenforme ainda quente em um prato de bolo. Cubra com o caramelo que se desprende da forma. Decore o prato com as cerejas.

Pudim de coco 1 da Itaci

1 coco ralado
3 xícs. de açúcar
½ l de leite
3 cls. de sp. de farinha de trigo
5 ovos
1 clh. de manteiga ou margarina
Bater tudo no liquidificador
Calda queimada.

Pudim de Coco

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida da lata de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de coco ralado
- 1 vidro pequeno de leite de coco

Faça uma calda caramelizada com o açúcar numa forma de furo no meio e reserve.

Misture o restante dos ingredientes no liquidificador e bata bastante. Coloque na forma caramelizada e cubra com papel laminado, coloque dentro de uma panela de pressão com água e deixe cozinhando por 20 minutos.

Desenforme depois de frio.

Bom Apetite!!!

Pudim de damasco com crocante de amêndoas

Para o pudim

100 g de damasco seco azedo (tipo chileno, argentino ou espanhol)
6 claras em temperatura ambiente
1 pitada de sal
1/2 de xícara de açúcar
1/2 colher (chá) de casca de limão picada

Para o crocante de amêndoas

1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de açúcar
1 xícara de amêndoas sem pele, torradas e picadas

Prepare o pudim: cubra o damasco com água e leve para cozinhar em fogo baixo, com a panela tampada, até ficarem bem macios. Retire, deixe esfriar um pouco e bata-os no liquidificador ou no processador de alimentos até obter um purê. Bata as claras em neve com o sal. Junte o açúcar e bata até obter um suspiro bem firme. Acrescente a casca de limão e o purê de damascos e mexa delicadamente. Distribua em uma fôrma de pudim de 25 cm de diâmetro untada com manteiga e polvilhada com açúcar. Leve em forno médio

(180°C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até que, enfiando uma faca, ela saia limpa. Retire do forno e desenforme depois de frio. Prepare o crocante de amêndoas: em uma panela, derreta a manteiga e o açúcar em fogo baixo até caramelizar. Acrescente as amêndoas e misture. Despeje sobre uma superfície untada com manteiga e deixe esfriar. Cubra com um pano de prato e bata bem, até ficar em pedacinhos. Sirva o pudim salpicado com o crocante de amêndoas e acompanhado de chantilly.
Para 8 pessoas

Pudim de Iorgute

Esta é uma receita simples porem muito apreciada por todos

- 2 copos de iorgute natural
- 1 lata de leite condensado
- 1 copo de fruta picada (minha preferência é coco ralado e goiaba, abacaxi também é uma excelente pedida)
- umas gotas de baunilha

Misture delicadamente todos os ingredientes em uma travessa refratária. Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos em fogo médio(o pudim solta dos lados mas fica uma aguinha em volta). Deixe esfriar e leve a geladeira.

obs: ao invés de fruta pode ser colocado castanhas ou mesmo nozes...

Pudim de laranja

4 laranjas
230 g de açúcar
6 ovos
1 colher de sopa de manteiga

Tire o suco das laranjas. Ponha o açúcar em cima de uma peneira grossa e quebre os ovos por cima. Acrescente o suco das laranjas e a manteiga e passe tudo na peneira, mexendo devagar para não espumar. Asse em forma untada. Forno brando.

Pudim de leite caramelado

- açúcar
- 5 ovos
- 3 xícaras de chá de leite
- 1 1/2 colher chá de baunilha

Unte 8 forminhas refratárias. Numa frigideira derreta 1/2 xícara de açúcar e deixe caramelizar. Despeje a calda nas forminhas untadas e arrume-as numa assadeira. Numa tigela grande, bata os ovos com 1/2 xícara de açúcar, até que fiquem fofos, adicione o leite e a essência de baunilha. Divida a mistura entre as forminhas e despeje água quente na assadeira. Asse por 1 hora.

Pudim de Leite Condensado da Tina

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca
- 6 ovos
- 2 colheres de sopa de maizena
- 1 pires de queijo

Misturar tudo no liquidificador e deixar bater bem. Untar a forma com calda queimada e assar em banho-maria.

Pudim de Leite Condensado de Microondas

- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 lata de leite
- 4 ovos
- 1 colher de café de baunilha

Bater no liquidificador. Colocar em forma caramelizada e levar ao micro por 10 a 12 minutos em Potência Alta. Deixar em repouso por 5 minutos. Esperar esfriar para tirar da forma.

Para caramelizar:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

Misturar na própria forma de pudim e levar ao micro por 8 a 10 minutos. É preferível que esteja por perto para verificar o ponto, evitando que queime, pelo menos na primeira vez que fizer, pois o tempo de cozimento depende, sempre, de cada forno e das variações de energia.

Pudim de leite da Itaci

Obs : delicioso

- 6 ovos
- 3 copos de leite
- 3 copos de açúcar
- 1 pãozinho sem casca embebido no leite.

Bate-se tudo no liquidificador.

Forma untada com açúcar queimado. Assa-se em banho-maria até dourar.

Pudim de leite no micro Cybercook

- 1 lata ou caixa de leite condensado pode ser o light
- a mesma medida de leite de vaca
- 2 ovos inteiros,
- gotas de baunilha

Misturar esses ingredientes sem bater no liquidificador apenas para misturar bem. Forrar apenas o fundo de uma forma de pudim própria para micro, com calda, colocar uma grade que serve como segundo andar no micro e sobre ela, a forma, na potência alta por 9 minutos aguarde esfriar que ficará na consistência perfeita. Aí, soltar as laterais com a ponta da faca e desenformar.

Pudim de leite

- 4 ovos
- 3 xícaras de leite
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

Bata tudo no liquidificador e leve ao forno em banho-maria numa forma caramelada. Pode acrescentar queijo ou coco ralado.

Pudim de macarrão

- 250 g de massa fresca (tipo talharim)
- 4 gemas
- 2 xícaras de molho béchamel (receita na pág.)
- 6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 4 claras
- molho de tomate

Cozinhe a massa e corte-a em pedaços pequenos. Reserve. Junte as gemas ao molho béchamel frio. Acrescente o queijo ralado, o talharim e as claras batidas em neve. Misture. Coloque o pudim em uma fôrma própria, de 20 cm de diâmetro, untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, para assar em banho-maria de água fervente por 20 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do fogo. Cubra com molho de tomate. Se desejar pode servir acompanhado de minialmôndegas.

Para 4 a 6 pessoas

Pudim de Maçãs

- 1 1/2 kg maçãs
- 4 colheres (sopa) amido de milho (maizena)
- 2 colheres (sopa) manteiga
- 250 g açúcar
- 1 colher (sopa) suco de limão
- 4 gemas (as claras em neve)
- 1 pitada de sal

Descasque as maçãs, passe-as pelo liquidificador até obter 1 litro de suco. Misture aos demais ingredientes (com exceção das claras em neve) e leve ao fogo mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e despeje aos poucos sobre as claras em neve, misturando delicadamente. Deixe esfriar e coloque na geladeira. Desenforme e guarneça a vontade.

Pudim de mamão

- 1 kg de mamão batido no liquidificador
- 1 xícara de chá de açúcar
- 4 cravos
- 6 colheres de sopa de Maizena
- 1 xícara de chá de água
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa de manteiga

Cozinhe em fogo brando, durante 5 minutos, o suco do mamão, o açúcar e os cravos. Retire os cravos e coloque o suco no copo do liquidificador, juntando os outros ingredientes, menos a manteiga. Bata durante 1 minuto e leve de novo ao fogo moderado, mexendo sempre até engrossar. Quando estiver bem denso, junte a manteiga, misture e cozinhe por mais 1 minuto. Despeje numa forma unedecida e deixe esfriar durante 1 hora. Desenforme e derrame a calda sobre o pudim.

Calda

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de água
- 1 colher de sobremesa de suco de limão
- 1 xícara de chá de mamão picado

Ferva o açúcar com a água e o suco de limão até obter uma calda grossa, por cerca de 5 minutos. Adicione o mamão picado e ferva por mais 4 minutos. Sirva quando esfriar.

Pudim de mandioca da Irene

- 1 xícara de mandioca crua ralada
 - 1 xícara de açúcar
 - 1 ovo
 - 1 pires de queijo ralado
 - 1 colher de manteiga
- Mistura-se tudo. Forma untada. Banho-maria.

Pudim de mandioca da Itaci

2 xíc de chá de mandioca ralada
1 pires de queijo mineiro ralado (queijo duro)
2 xíc de açúcar
3 ovos batidos levemente
1 cl de sopa de fermento (rasa)
2 colh de sopa de manteiga ou margarina
Mistura-se tudo. Forma untada.

Pudim de Maracujá

5 colheres de sopa de Maisena
2 xícaras de açúcar
1 colher (café) de sal
1 xícara de suco concentrado de maracujá
½ xícara de karo
1 colher de sopa de margarina
2 xícaras de água

Modo de Fazer:

Misture tudo menos a margarina e acrescente a água. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Junte a margarina, misture bem e deixe no fogo por mais 1 minuto. Despeje numa forma de buraco e deixe esfriar.

Pudim de Natal

- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite
- 3 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 maçã grande sem casca, cortada em fatias finas
- canela e açúcar para polvilhar
- 2 pãezinhos da véspera, cortados em fatias finas
- 150g de ameixas pretas secas, picadas
- 100g de passas; 100g de nozes picadas
- pedaços de manteiga

Bata o leite condensado, o leite, os ovos e a essência de baunilha. Unte uma forma refratária grande com manteiga e polvilhe com açúcar. Forre o fundo da forma com parte das fatias da maçã e polvilhe com canela e açúcar. Embeba aos poucos na mistura do leite condensado as fatias de pão, e coloque espaçadamente sobre as maçãs. Distribua parte das ameixas, das

passas e das nozes e repita as camadas, terminando com as maçãs. Cubra tudo com a mistura do leite condensado restante (sem que atinja a borda da forma), espalhe pedaços de manteiga e leve ao forno médio (180°C.) durante 40 minutos. Sirva quente.

Pudim de nozes

- Tânia Nakajima

Ingredientes

- 02 xícaras de açúcar
- 03 ovos
- 02 colheres de sopa de manteiga
- 09 fatias de pão de forma sem casca
- 01 xícara de chá de nozes moída
- 100 g. de chocolate ralado
- ¼ xícara de leite

Modo de preparar

1. Triturar levemente o pão no liquidificador e deixa-lo de molho no leite. Reservar.
2. Bater a gema com metade do açúcar até formar um creme.
3. Acrescentar a manteiga derretida e bater
4. Acrescentar o pão umedecido e bater novamente
5. Acrescentar as nozes, bater levemente e adicionar o restante do açúcar e o chocolate ralado.
6. Bater as claras em neve e misturar
7. Colocar a massa em forma untada com papel manteiga e polvilhado com farinha de rosca.
8. Cobrir com papel manteiga e assar em banho-maria

Obs.: Servir com calda de chocolate

Calda de chocolate

- 01 xícara de açúcar
- 01 xícara de chocolate em pó
- ½ xícara de leite
- Baunilha a gosto

Cozinhar até dar o "ponto de fio"

Pudim de pão com calda de chocolate

- Palmira Onofre

- 4 xícara de chá de miolo de pão
- 3 xícaras de chá de leite fervendo
- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sobremesa de maisena
- 4 ovos
- 2 xícaras de chá rasa de açúcar

Modo de preparar:

Coloque o pão em um recipiente e junte o leite fervendo. Coloque no liquidificador: os ovos, a maisena, a manteiga e o açúcar. Bata tudo

junto. Caramele uma forma redonda de anel e leve para assar em banho-maria no forno por 40 minutos.

Pudim de Pão com Calda de Morango

- Silvana Costa

- 2 xícaras de chá de leite desnatado
- 1 pão de forma diet sem casca
- 4 ovos
- Gotas de baunilha
- 2 colheres de sopa de multi adoçante

Modo de preparar

Bater tudo no liquidificador e levar para assar por 30 minutos em forma untada com margarina light.

Calda de morango

- 3 xícaras de chá de morangos limpos e picados
- 1 colher de sopa de multiadoçante

Cozinhar e servir com o pudim.

Pudim de pão da Itaci

4 pãezinhos sem casca

- 1 xícara de chá de leite
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- uvas passas a gosto (deixe de molho na bebida que for usar)
- vinho do porto, rum ou conhaque

Use sempre pãezinhos duros. Tire a casca se quiser (minha avó fazia um pudim delicioso usando a casca, também). Demolhe os pãezinhos no leite. Junte os ovos, o açúcar e a manteiga ou margarina. Desmanche tudo junto. O bom é fazê-lo com as mãos. Perfume com o vinho. Junte as passas e leve ao forno em uma forma caramelada até que, espetando com uma faca, esta saia limpa.

Obs.: Alguns demolham o leite, espremem-no totalmente e juntam mais ovos. Alguns não usam nenhuma gordura. A quantidade de açúcar varia muito de receita para receita. O vinho também pode ser substituído por licor, vermute, Saint Remy, qualquer bebida que tenha em casa... Veja, é uma receita de Soborô, a gente junta o que tiver e sempre fica bom. Aliás, se quiser, em vez de passas, pode usar queijo ralado. fica ótimo. Não tenha medo de recriar, de inventar sua própria receita. Os passos básicos estão aí.

Pudim de Pão

- Ingredientes:
- 250 g de pão amanhecido
- 1/2 litro de leite

- 4 ovos inteiros
- 2 gemas
- 1 cálice de vinho do Porto ou conhaque
- 100 g de uvas passas sem sementes
- noz-moscada
- canela em pó
- 2 colheres, das de sopa, cheias de manteiga
- 8 a 10 colheres, das de sopa, de açúcar

- Modo de Preparo:

Tire a casca do pão e deite sobre o miolo o leite fervente. Quando estiver mole,

passa no liquidificador (ou peneire). Bata as gemas com o açúcar, junte a manteiga amolecida, as passas, uma pitada de canela em pó, um pouco de noz-moscada ralada e o vinho do Porto; misture tudo à massa de pão e, por último, as claras em neve. Mexa bem e deite em uma fôrma untada com manteiga. Asse em forno quente, em banho-maria.

Pudim de Pão Rápido

- 04 ovos
- 01 xícara de açúcar bem cheia
- 01 copo de leite bem cheio
- 2 ½ pães amanhecidos picados

Bata todos os ingredientes no liquidificador, e caramelize a forma (bem caramelizada) ponha em forno pré aquecido, em banho maria.

Pudim de pão

- 1/2 xícara de passas
- 1/4 de xícara de conhaque
- 6 fatias de pão de forma sem casca
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de leite
- 1/3 de xícara de açúcar
- 3 ovos
- 4 gemas
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Coloque as passas numa vasilha com o conhaque de molho por 1/2 hora. Arrume as fatias de pão amanteigados nos dois lados de uma forma refratária untada. Coloque o leite numa panela e deixe levantar fervura. Retire do fogo, adicione o açúcar e mexa bem até que dissolva. Bata os ovos e as gemas. Acrescente o leite com a baunilha aos poucos e bata bem. Coloque as passas com o conhaque sobre o pão. Cubra com a mistura de ovos. Depois, coloque a forma dentro de uma assadeira com água fervente e asse em banho-maria por 40 minutos ou até que, ao se enfiar um palito, este saia limpo. Sirva morno ou frio.

Pudim de peixe com molho de camarão
Cybercook

- 4 gemas
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- 4 claras em neve
- ½ quilo de filé de peixe
- 1 dente de alho picado
- sal
- pimenta
- suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picadinha
- 3 tomates batidos no liquidificador
- salsa picada
- 4 batatas cozidas em água e sal espremidas
- 1 lata de creme de leite (agite antes de abrir)

Corte o peixe em pedaços pequenos, tempere com o alho picado, sal, a pimenta e suco de limão e deixe tomar gosto por 30 minutos. Refogue a cebola no azeite, junte os tomates, a salsa e o peixe; tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até quase secar. Misture a batata espremida, com o creme de leite (reserve 2 colheres de sopa de creme para o molho), as gemas, queijo, farinha de rosca, o refogado de peixe e por último as claras em neve. Despeje em forma para pudim untada e polvilhada com farinha de rosca. Asse em forno quente (225° C) por 35 minutos. Depois de assado, desenforme e sirva com molho de camarões.

Pudim de queijo com molho de funghi
- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre
ingredientes:

- 200 gr de queijo cremoso
- 50 gr de funghi secchi (seco)
- 500 ml de leite integral
- 06 ovos
- 200 gr de queijo defumado ou curado
- 100 gr de queijo parmesão
- 50 gr de bacon
- 50 gr de manteiga
- 01 colher de sopa de cebola ralada
- 1/2 xícara de café de vinho branco seco
- sal e pimenta a gosto

modo de preparo:

- coloque o funghi de molho em 150 ml de leite por algumas horas.
- ferva 250 ml de leite.
- coloque a panela em banho maria.
- junte o parmesão, reservando uma colher para polvilhar sobre o prato pronto, o queijo curado ou defumado, sal e pimenta.

- bata bem os ovos e misture ao leite com queijo, sempre em banho maria.
 - mexa suavemente e sem parar por 10 minutos, unte uma forma em anel, coloque a mistura de queijo e leve ao forno em banho maria por 30 minutos (prove com um palito).
 - enquanto o pudim assa, faça o molho, derreta a manteiga e frite o bacon e a cebola.
 - junte o funghi espremido e reserve o leite.
 - deixe que o vinho evapore, coloque o leite reservado e deixe ferver em fogo baixo.
 - tempere com sal e pimenta e junte o queijo cremoso.
 - retire o pudim do forno e deixe esfriar um pouco.
 - desenforme, cubra com o molho de funghi e polvilhe com queijo ralado.
- rendimento: 08 pessoas e serve como entrada ou acompanhamento.

Pudim de Queijo com Pêssegos

- 250g de queijo de minas fresco
- 1/2 colher de sopa de suco de limão
- 1 xícara de chá de creme de leite batido ou 2 caixinhas, gelado
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
- 1 lata de pêssego em calda

Bata o queijo, o suco e 3 metades de pêssego em calda no liquidificador. Misture com o creme chantilly e o açúcar. Coloque numa vasilha pequena e leve a geladeira por 3 horas. Na hora de servir enfeite com os pêssegos cortados em fatias e escorridos. Dá 4 porções.

Pudim de queijo da Itaci

4 ovos batidos
 10 colh de sp de açúcar
 1 pires de queijo ralado
 1 colh bem cheia de maizena ou trigo
 1 copo de leite
 1 colh de manteiga
 calda queimada

bater no liquidificador

Pudim de queijo

6 ovos
 1/2 litro de leite
 2 colheres de sopa de farinha de trigo
 2 1/2 xícaras de chá de açúcar
 1 pires de queijo-de-minas ralado

Bata no liquidificador todos os ingredientes e despeje em forma caramelada. Cozinhe em banho-maria por 45 minutos.

Pudim de sorvete

- culinária: Elizabete Ribaldo

ingredientes :

1º creme de ovos

- 04 gemas
- 01 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite comum
- misture e leve ao fogo para ferver, deixe esfriar e reserve enquanto o creme esfria, faça a

2º (segunda) calda de caramelo.

- 01 xícara de açúcar
- queime o açúcar, caramelize a forma e reserva.

3º calda de chocolate:

- ½ xícara de chá de água
- 03 colheres de sopa de chocolate em pó
- 01 colher de sopa de margarina sem sal
- leve para ferver e despeje sobre o caramelo da forma.

4º suspiro:

- 04 claras em neve
- 04 colheres de sopa de açúcar
- 01 lata de creme de leite

bata as claras em neve, junte o açúcar e o creme de leite.

misture com o creme de ovos que já esfriou e despeje na forma sobre o chocolate. leve ao freezer por 3 ou 4 horas.

desenforme para servir.

rendimento: aproximadamente 08 porções.

Pudim de Tapioca

- Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de tapioca
- 1 litro de leite fervido - e deixe esfriar
- 1 coco ralado fresco
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar

- Modo de Preparo:

Coloca a tapioca de molho no leite, leve a geladeira e deixe por 24 horas. Depois junte o restante dos ingredientes à tapioca, misture bem e despeje numa forma caramelizada com buraco no meio. Ponha ao forno em banho maria por 50 minutos ou até assar.

Pudim de tapioca I

1 xícara de tapioca
1/2 l de leite de vaca
4 colheres de sopa de coco ralado
1 lata de leite condensado
Leite de 2 cocos ralados
6 ovos
1 colher de sopa de manteiga

Coloque de molho a tapioca no leite de vaca, junto com o coco ralado, e deixe descansar por cerca de 5 horas até a tapioca inchar bastante e absorver todo o leite. Em outra vasilha, misture o leite condensado, o leite de coco e junte a farinha de tapioca. Adicione as gemas batidas, a manteiga e as claras em neve. Leve ao forno para assar em banho-maria em uma forma(furada no meio) caramelada até dourar e até que, ao se enfiar um palito no meio, este saia limpo.

Pudim de tapioca II

1 l de leite de vaca
1/2 kg de tapioca
1 1/2 caneca de açúcar
1 coco ralado(pela parte de trás)
2 colheres de sopa de manteiga
4 ovos
Sal a gosto

Ponha a tapioca para crescer no leite de vaca. Junte os ovos batidos(claras e gemas), o açúcar, o coco, a manteiga e o sal. Misture tudo, ponha em forma untada e leve ao forno quente. Depois de assado, deixe esfriar e vire num prato de vidro.

Pudim especial

1 lata de leite condensado
2 xícaras de chá de leite de vaca
3 gemas
2 colheres de sopa de amido de milho
1 pacote(100 g) de coco seco ralado
2 colheres de sopa de queijo parmesão

Bata tudo no liquidificador e despeje num pirex untado com manteiga e polvilhado com açúcar. Leve ao forno pré-aquecido. Tire do forno, bata as 3 claras em neve, acrescente 6 colheres de sopa de açúcar refinado e algumas gotas de essência de limão e continue batendo. Faça um doce de ameixas com: 12 ameixas fervidas em 1/2 xícara de água, 4 colheres de sopa de açúcar e 1/2 cálice de rum, vinho ou licor. Coloque esse doce sobre o pudim. Por cima, bote as claras em neve e leve ao forno para dourar.

Pudim fácil(sem forno)

Cybercook

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos
- 2 medidas de leite(medir na lata de leite condensado)
- 1 colher(sopa) amido de milho

Leve ao fogo o leite condensado com as gemas, sem a película, e acrescentado do amido diluído no leite, cozinhe, mexendo sempre, até levantar fervura, cozinhe mais 3 minutos, reservar.

À parte bata as clara em neve(bem firme) acrescente o creme de leite, sem soro. Misture tudo e coloque numa forma c/ furo central (de pudim) caramelada, deixe esfriar e leve à geladeira durante 2 horas. Bom apetite!!!!!!!!!!!!!!

Pudim Muito Fácil

Ingredientes

- 1 copo de leite em pó
- 1copo de açúcar
- 1copo de leite
- 4 ovos

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje em uma forma previamente caramelada e leve ao forno médio em banho-maria, aproximadamente 45 minutos.

Pudim Preguiçoso

- 1 caixa de pó para maria mole
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Dissolva a maria mole em 1 xícara de chá de água morna. Em seguida junte os outros ingredientes e bata no liquidificador. Despeje em uma forma caramelizada com açúcar (como se faz para o pudim normal)e leve à geladeira até endurecer (mais ou menos 6 horas).

Desenforme e Bom Apetite!!!

Pudim São Paulo

- 8 ovos
- 16 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga

- 10 colheres de sopa de queijo ralado

Bata os ovos e demais ingredientes, juntos, na batedeira. Forma untada com manteiga. Forno quente.

Pudim veludo

- 4 ovos
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 pires de queijo vermelho ralado
- 1 copo de leite de vaca
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, ponha em forma untada com açúcar queimado e leve ao forno para assar. Depois de pronto, cubra com calda de ameixa.

Puff de queijo

Cybercook

- 200g queijo prato ralado
- 2 ovos
- 2 colheres sopa cerveja
- sal
- 1/3 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento
- azeitonas verdes sem caroços para o recheio

Bata as claras em neve e reserve.

Misture o queijo com as gemas e a cerveja, em seguida adicione a farinha, o fermento e o sal; incorpore delicadamente as claras em neve e deixe a massa repousar por 30 minutos.

Retire pedaços da massa com uma colher e envolva as azeitonas, uma a uma. Frite em óleo quente.

Puffe de Sardinha

Serve: 4 pessoas

Calorias: 220 por porção

Tempo Total de preparo

10 a 15 minutos para preparar

8 minutos no microondas

Ingredientes

- 250 g de sardinha escorrida e amassada com gotas de limão
- 2 gemas batidas com ½ xícara de leite desnatado e claras batidas em neve
- ½ xícara de cada: aipo, cebola, pimentão e salsa picada
- 1 pitada de páprica

2 ovos cozidos fatiados para enfeitar

Modo de fazer

Misture todos os ingredientes menos as claras em neve e os ovos cozidos

Adicione as claras cuidadosamente

Coloque a mistura em um refratário pequeno e leve ao microondas por 8 minutos na potência média. Se necessário coloque por mais 1 ou 2 minutos.

Enfeite com ovos cozidos

Como congelar

Congele sem os ovos cozidos.

Como descongelar

Descongele em temperatura ambiente ou direto no microondas por 10 minutos na potência máxima.

Punheta de Bacalhau

Cybercook

Dessalgue o bacalhau, desfie em lasquinhas

Em uma frigideira grande com bastante azeite de oliva, doure uma cebola picada, 1/2 talo de alho porró, 2 dentes alho, um pimentão vermelho a julienne, cebolinha, adicione o bacalhau, dê uma fritada adicione um pouco de vinagre balsâmico, pimenta do reino, acerte de sal, adicione salsa picada e algumas folhas de manjerição. Deixe curtir pelo menos dois dias em geladeira .

Punjab

- 1 1/2 dose de vodka
- 1 xícara de chá de suco de grapefruit
- 1 colher de chá de licor de banana
- água tônica
- fatias de limão para decorar.

Em um copo alto, coloque o suco, o licor e a vodka. coloque o gelo e complete com a tônica. Mexa levemente e decore com fatias de limão.

Purê de damascos

Ingredientes:

- 250 gr de damascos
- 01 copo de vinho branco
- 01 pitada de sal
- 01 colher de sopa bem cheia de manteiga

Modo de Preparo:

- Deixe os damascos de molho por 2 horas em água fria, escorra-os e leve-os ao fogo em uma panela com o vinho e o sal.

- Deixe cozinhar até ficar bem macio.
- Bata-os em seguida no liquidificador, volte ao fogo, vá mexendo e colocando a manteiga para emulsionar bem.
- Sirva quente!!!

Purê de Mandioca

Cybercook

- 1 quilo de mandioca descascada e cozida
- 1 copo de leite mais ou menos
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- sal a gosto
- salsa picada

Passe a mandioca no processador, ou amasse-a com o amassador de batatas ou o mixer. Leve a uma panela com o leite e a margarina (melhor é manteiga). Leve ao fogo, por uns minutos e cozinhe, mexendo sempre, como o purê de batatas. Acerte o sal. Acrescente mais leite, se necessário, pois o purê deve ficar molinho. Pouco antes de tirar do fogo, junte a salsa picada.

Purê de mandioquinha

- 01 kg de mandioquinha
- leite o suficiente
- 02 colheres de manteiga
- sal a gosto

modo de preparar: (pato)

- limpe muito bem o pato. coloque-o de véspera para marinar. leve-o para cozinhar até que fique macio. retire-o da panela e leve-o ao forno quente para assar, até que fique dourado.

molho

- faça um molho com o fundo do assado, acrescentando a farinha de trigo. coe, junte aos outros ingredientes.

Purê de mandioquinha

- 600g de mandioquinha
- 90g de manteiga
- 150ml de creme de leite fresco ou em lata
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

Descasque as mandioquinhas e lave-as em água corrente. Cozinhe-as em água e sal até que estejam macias. Escorra e passe-as por uma frigideira em fogo brando por 2 minutos para tirar a umidade. Passe por um espremedor de legumes, misture bem com a manteiga e acrescente o creme de leite bem quente. Tempere com sal e pimenta e passe por uma peneira fina para que fique bem homogêneo. Aqueça novamente na panela e sirva.

Rendimento: 4 porções.

Purê de mandioquinha

- 200 g de mandioquinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de leite
- Sal

Modo de preparo

Cozinhe a mandioquinha e passe pelo espremedor. Leve ao fogo e acrescente a manteiga o leite e o sal.

LIVRO DE RECEITAS (Letras T, U, V, X e Z)

Taco	6
TAGLIATELLE A LA VODKA E LANGOSTINE	6
Taglioni al Vesuvio	7
Tajem de frango	8
Talharim à mamarana	8
Talharim ao forno I	9
Talharim ao forno II	9
Talharim ao Forno	10
Talharim de Chocolate ao Molho Rosé	10
Talharim Expresso	11
Talharim luzitani	12
Talharim verde ao creme de cenoura	12
Tamalia cuscuz	13
Tâmaras Recheadas	14
Tâmaras recheadas	14
Tarte tatin	15
Tcholnt Marroquino ou Feijoada judaica	16
Tcholnt Shalem	17
Tele Tubbies Drink	19
Tempero para pernil	19
Tempurá	19
Tender à Havaiana	21
Tender ao Vinho branco e gengibre	21
Tender com frutas	22
Tender Zas-Traz	23
Tentação	23
Teppan de salmão	24
Terrine Anette	25
Terrine de chocolate com amêndoas	25
Terrine de ricota com salda fantasia	26
Terrine de salmão com camarão em gelatina	27
Terrine de salmon com pistaches	28
Tian de filé-mignon com escarola e cenourinhas	28
Tiramissú de chocolate	29
Tiramissu I	29
Tiramissu II	30
Tiramissu	31
Tiramisú	31
Toicinho do céu	33
Tomate Seco com Alcaparras	33
Tomates aos 12 sabores	34
Tomates gelados perfumados de azeitonas	35
Tomates secos	36
Tomates Secos II	36
Tomates secos II	37
Tomates secos	37
Torradinha de São João	38
Torrone de frutas	38
Torrone de frutas	39
Torta de quindim	39
Torta aberta de Limão	40

Torta Alegre	40
Torta Alemã da Tia Lô	42
Torta aliada	42
Torta americana	43
Torta Ano Bom	43
Torta Brownie de Avelãs	44
Torta chocoloco	45
Torta Cor de Rosa	46
Torta Cremosa de Camarão	47
Torta de abacaxi I	48
Torta de abacaxi II	48
Torta de abobrinha	48
Torta de ameixa	49
Torta de ameixas	49
Torta de amendoim Vó Rosita	50
Torta de Amendoim	51
Torta de Atum	51
Torta de avelã e morangos	52
Torta de Bacalhau	53
Torta de bacalhau com camarão	53
Torta de Bacalhau Delícia da Teca	54
Torta de bacalhau	55
Torta de banana da Sheila	55
Torta de Batata	56
Torta de Beringela da Neni	56
Torta de Beringelas	57
Torta de Café	58
Torta de Camarão	59
Torta de camarão	60
Torta de Carne Moída	60
Torta de Carne Moída	61
Torta de Cebola	61
Torta de cebola diferente	62
Torta de cebola e bacon	62
Torta de cebola no microondas	63
Torta de cebola	64
Torta de Cereja	64
Torta de chocolate	65
Torta de Chocolate	66
Torta de chocolate à Izaura	66
Torta de chocolate branco	67
Torta de chocolate com amêndoas	67
Torta de Chocolate Cyber	68
Torta de Chocolate	69
Torta de Chocolate	69
Torta de Coco	70
Torta de Damasco	71
Torta de damasco	71
Torta de Framboesa	72
Torta de frango de pão de forma	73
Torta de frutas italiana	73
Torta de fubá	73
Torta de fubá da Lu	74
Torta de galinha com verduras	74

Torta de Gorgonzola com Requeijão Cremoso	75
Torta de Kibe com Abóbora	75
Torta de leite africana	76
Torta de leite	77
Torta de Limão	77
Torta de limão	78
Torta de Limão (simples)	79
Torta de maçã	79
Torta de Maçã à Moda Dadi	80
Torta de maçã diet	81
Torta de maçã II	82
Torta de maçã light	82
Torta de Mandioquinha	83
Torta de Maracujá à Cyber Cook	83
Torta de Maracujá	84
Torta de milho verde	84
Torta de Morango	85
Torta de morangos	86
Torta de mousse de manga	87
Torta de Nozes da mãe da Nilza	88
Torta de palmito com massa folhada	88
Torta de Palmito da Dri	89
Torta de peixe	90
Torta de pêra com creme de chocolate	90
Torta de Peras	91
Torta de Pêssego da Itaci	92
Torta de Queijo Flash	92
Torta de Queijo	92
Torta de repolho	93
Torta de Repolho	94
TORTA DE RICOTA A ESPANHOLA	94
Torta de ricota com geléia de damasco	95
Torta de ricota com leite fácil e light da Mary	95
Torta de Ricota da Célia	96
Torta de ricota salgada, light e fácil da Mary	96
Torta de ricota	97
Torta de Temperos	98
Torta de uvas com brigadeiro	98
Torta deliciosa	99
Doce de limão	99
Torta di Melanzane ou Torta de Berinjelas	99
Torta do Papai Noel	100
Torta do reino	101
Torta dourada	101
Torta Fácil Salgada	103
Torta Fácil	103
Torta focassia	104
Torta Fria de Atum	104
Torta Fria de Falso Camarão	105
Torta Fria de Frango	105
Torta Gelada	106
Torta gelada de Abacaxi	106
Torta Gelada de Chocolate	107
Torta gelada de chocolate	108

Torta gelada de limão	108
Torta Gelada de Uva Itália	109
Torta gelada noel	110
Torta Gelada	110
Torta Húngara	111
Torta Impossível	111
Torta ligeira de liquidificador	111
Torta Light para o Carlos	112
Torta Maravilhosa Chocolate da Dea	113
Torta Marta Rocha	114
Torta Miguel Falabela	114
Torta Mil Folhas	115
Torta Mineira Fácil	117
Torta mosaico de frutas	117
Torta Mousse de Chocolate	118
Torta Noite Feliz	119
Torta para Sobremesa	120
Torta Paulista	121
Torta Popeye	121
Torta preguiçosa da Lu	122
Torta Preguiçosa	122
Torta Primeiro de abril	123
Torta Rápida de Coco	123
Torta rápida de palmitos	124
Torta Rápida de queijo e presunto de microondas	124
Torta rápida	125
Torta Relâmpago de Frango	125
Torta requinte	125
Torta Romeu e Julieta	126
Torta Salgada	127
Torta salgada	127
Torta sublime de milho verde	127
Torta Suíça de Chocolate	128
Torta surpresa de batata	129
Torta Torta	130
Tortéi calabrês	130
Tortei de Abóbora	131
Tortilha ou omelete	132
Tortilhas de Farinha de Trigo	132
Tortilla	133
Tortinha de queijo	133
TOUCINHO DO CÉU	134
Trança de bacalhau	135
Trança de Chocolate	136
Trança de pão	137
Trilogia de Cremes	137
Tronco de Natal	138
Tronquinhos	139
Trouxinhas chinesas	140
Trouxinhas de Aspargos light	140
Trouxinhas salgadas	140
Trouxinhas	141
Trufas de Avelã	141
Trufas de chocolate	141

Trufas	142
Truta no papel alumínio	143
Trutas a Belle manieuire	143
Trutas Amêndoas ao Forno	144
Trutas Fritas	144
Trutas Recheadas com Molho de Salmão	145
Tucunaré Recheado com Funghi	146
Turqueta	147
Urso de Orelha Branca	147
Uvas cobertas	149
Uvas glaçadas	149
Vaca atolada	149
Vagem Picante de Micro	150
Varenikes Raviolão de batata com cebolinha frita	150
Vatapá à baiana	151
Vatapá da Dra. Maria Luísa	152
Vatapá de camarão	153
Vatapá paraibano da D. Iracy	153
Vatapá	154
Vela de natal	155
Vichyssoise ou sopa gelada de alho-porró	155
Vinho Quente	156
Vitela com molho de damasco seco e uva Itália	156
Viúva Alegre drink	157
Xinxim de galinha	157
Xinxin de galinha	158
Xinxim de Galinha	159
Xinxim de galinha	159
Yakimeche	160
Yakisoba com Camarões e Shitake	161
Yarkoie (guisado)	162
Zuccotto tropical	162
Zucotto de framboesa	163
Zum Zum	164

Taco

(prato mexicano) - Márcia Carvalho

- 1 abacate
- 1 tomate picado
- ½ cebola picadinha
- ½ limão
- ½ colher de sobremesa de sal
- 1º guaca mole

Modo de preparo

Junte a cebola e o tomate picados. Amasse o abacate, coloque o limão e o sal. Junte tudo e misture muito bem.

- ½ k de peito de frango mais ou menos
- 1 pimentão picado
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- Colorau
- Sal
- 2º frango

Modo de preparo

Cozinhe o frango com um pouco de sal. Depois de cozido desfie. Refogue a cebola, o alho e o pimentão. Coloque o frango o sal e o colorau e deixe refogar.

Tortilla

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (250 g mais ou menos)
- 1 ½ xícara de chá de água morna
- Sal a gosto
- 1 tigela com água para umedecer a mão para trabalhar a massa.

Modo de preparo

Coloque a farinha de trigo em uma tigela grande e junte a água morna e misture com as mãos até que forme uma bola. Cubra com um pano deixe na tigela por 5 a 10 minutos. Depois faça umas bolinhas do tamanho de uma noz. Forre uma forma de tortilla com plástico e por cima coloque a bolinha e por cima outro plástico. Prende a massa. Depois de prensada abra e retire com o auxílio do plástico. Coloque cada tortilla em uma frigideira de ferro já aquecida 20 segundos cada lado.

Montagem

Na massa da tortilla coloque:

O frango e a guaca mole por cima.

TAGLIATELLE A LA VODKA E LANGOSTINE

Ingredientes:

Para 4 Porções

500 gramas de tagliatelle ou fettuccine

8 a 10 caudas de lagostim ou cavaquinha cortadas em rodelas

1 cálice pequeno de vodka (60 ml)

1/2 litro de creme de leite FRESCO

3 colheres de sopa de manteiga

1 cebola média ralada

1/2 colher de sopa de salsinha bem picadinha

1 pitada de páprica picante

pimenta do reino moída na hora

sal

Modo de Preparar:

Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e a cebola ralada, quando começar a dourar acrescente as caudas, fritando-as até se tornarem mais rígidas, abaixe o fogo (fundamental para não se por fogo na casa) e deixe flambar até apagar, coloca-se então o creme de leite FRESCO, deixando apurar até engrossar, caso ainda esteja muito líquido corrige-se com um pouco de molho bechamel, roux ou um pouco de farinha de trigo ou maizena dissolvida em 50 ml de água ou leite, coloque sal, a pitada de páprica picante e acrescente pimenta do reino moída na hora, se necessário corrija.

Enquanto estiver fazendo o molho cozinhe a massa (tagliatelle no Norte da Itália ou fettuccine no Sul) deixando-a "al dente", escorra bem e passe-a para uma travessa e despeje o molho por cima.

Depois de bem incorporado o molho, coloque a massa em pratos individuais, separe as caudas para colocar sobre ela, salpique a salsinha para colorir e sirva.

Taglioni al Vesuvio

- Cheff de Cozinha: Pasquale Cosenza

Ingredientes:

- 500 gr de taglioni italiano
- 800 gr de pomodorini Del Vesuvio (tomatinhos)
- manjericão a gosto
- sálvia a gosto (pode ser usada a desidratada)
- alecrim a gosto
- cheiro verde a gosto
- orégano a gosto
- sal a gosto
- 50 gr de presunto de parma bem picado ou moído
- 150 ml de azeite extra virgem de oliva italiano

Modo de preparo:

- Em uma vasilha coloque o pomodorini Del Vesuvio peneirado.
- Lavar todas as ervas e picá-las.
- Acrescentá-las ao molho, juntamente com o presunto picado.
- Deixar a mistura descansar por trinta minutos para que o molho absorva o sabor e a fragância de todas as ervas.
- Cozinhe o taglioni em uma assadeira retangular rasa e espalhe-o uniformemente, misturando o molho que até então estava descansando.
- Em uma panela, coloque o azeite extra-virgem de oliva e aqueça-o sem deixar ferver.
- Quando estiver bem quente, regue o taglioni.

Rendimento: 04 a 05 porções

Tempo do cozimento do taglioni: 08 minutos

Tempo de preparo do prato: 45 minutos

Obs: Será usada uma forma de presunto de parma no lugar da assadeira para preparação final do taglioni.

Tajem de frango

-cheff de cozinha árabe: benon chamilian

ingredientes:

- 01 kg de peito de frango cortado em cubinhos
- 01 colher das de sopa de açafrão
- sal a gosto
- 01 colher das de café de pimenta branca
- 01 cebola picada
- 06 dentes de alho amassados
- 01 colher das de sopa de açúcar
- 01 xícara das de café de óleo
- 01 xícara das de café de água de rosas
- 01 litro de água
- 500 gr de ameixas seca
- 200 gr de amêndoas torradas

modo de preparo:

- em uma panela coloque o óleo, doure a cebola e o alho. junte o frango, o açafrão, o sal e a pimenta, doure bem. coloque água para cobrir o frango e deixe cozinhar até engrossar o caldo. enquanto o caldo do frango engrossa, em uma frigideira coloque ameixa e espalhe o açúcar. junte a xícara de água de rosas e cozinhe um pouco.

montagem:

- em um prato ou travessa, espalhe o frango as ameixas e as amêndoas torradas. sirva com arroz marroquino.
- rendimento: 06 porções

Talharim à mamarana

- Culinarista: Miriand Teixeira

ingredientes:

- 350 gr de talharim cozido em água e sal
- 03 colheres das de sopa de azeite
- 03 dentes de alho picados
- 350 gr de espinafre cozido e espremido
- 01 xícara das de chá de tomates secos cortados ao meio
- 01 xícara das de chá de creme de leite fresco
- 01 xícara das de chá caldo temperado
- 01 xícara das de chá de queijo cremoso
- 01 xícara das de chá de queijo fresco picado
- sal e nóz moscada a gosto

modo de preparo:

- cozinhe a massa e reserve. aqueça o azeite e doure os dentes de alho.
- junte o espinafre e os tomates e misture bem. coloque o creme de leite e o caldo temperado aquecido e junte o queijo cremoso e o queijo fresco.
- tempere o molho com sal e nóz moscada e guarneça o macarrão.

Talharim ao forno I

1/2 kg de talharim
3 colheres de sopa de manteiga
250 g de presunto
250 g de queijo prato
150 g de queijo parmesão ralado
1 1/2 xícara de molho de tomate(preparado da maneira desejada)
100 g de azeitonas pretas

1ª etapa

Cozinhe o talharim em bastante água fervente e sal. Depois, escorra e passe na manteiga bem quente. Prepare o molho e reserve.

2ª etapa

Em um pirex untado com manteiga, arrume as camadas de talharim regadas com molho, polvilhadas com queijo ralado e intercaladas com presunto e queijo prato, cortado em pequenos pedaços. A última camada deve ser de talharim coberta com molho e bastante queijo parmesão ralado. Enfeite com azeitonas pretas e leve ao forno por alguns minutos, apenas para derreter o queijo. Sirva no próprio pirex.

Talharim ao forno II

1/2 kg de talharim
3 xícaras de leite
3 gemas
3 colheres de sopa de manteiga
6 colheres de sopa de queijo parmesão
3 claras em neve
100 g de presunto picadinho
1 pitada de pimenta-do-reino
1 punhado de salsa picadinha
Farinha de rosca

Cozinhe o talharim em água fervendo e sal. Escorra bem. Enquanto espera o talharim cozinhar(não deixe ficar muito mole), junte numa vasilha o leite, as gemas, a manteiga, o queijo, as claras em neve, o presunto, a pimenta e a salsa. Misture ao talharim. Coloque num pirex untado de manteiga. Cubra com queijo ralado, farinha de rosca e leve ao forno brando durante 15 minutos.

Talharim ao Forno

Ingredientes

500 grs. de talharim
água, sal e óleo para cozinhar

Creme

4 dentes de alho amassados
1 cebola picada
óleo para fritar
4 ovos inteiros
1 xíc. (chá) de creme de leite
sal e pimenta a gosto
1 copo de leite
300 grs. de presunto cortado em tirinhas
100 grs. de queijo parmesão ralado
1 litro de molho de tomate bem apurado

Modo de Preparo

Cozinhe o talharim em água e sal. Bata os ovos, junte o alho e a cebola, fritos separadamente, o creme de leite, o sal, a pimenta, o leite e o parmesão. Misture o macarrão ainda quente com o presunto, cubra com o creme feito anteriormente e leve ao forno a 200 graus para gratinar. Espalhe o molho sobre o macarrão e sirva quente.

Talharim de Chocolate ao Molho Rosé

- Miriand Teixeira

Massa

- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 pitada de sal
- 400 g de farinha de trigo aproximadamente

modo de preparo

Misture o chocolate, os ovos, o óleo e o sal. Por último a farinha de trigo.

Molho rose

- ½ litro de molho branco
 - 1 lata de molho de tomate
 - 1 copo de requeijão cremoso
- rendimento: 4 porções

Talharim Expresso

- 1/2 kg de talharim
- 06 tomates médios inteiros(com pele e semente), maduros mas firmes, picados em pedaços pequenos
- 01 colher de sopa de óleo
- um dente de alho opcional
- 2 colheres de sopa de orégano
- um ramo pequeno de salsa fresca
- 1/2 cebola picada
- um ramo de manjeriço fresco
- três colheres de azeite de oliva

Essa receita é prática, rápida, além de saborosa, contendo pouca gordura. Seu segredo principal é cozinhar a massa e o molho simultaneamente, pois o prato deve ser servido imediatamente ao ser tirado do fogo, de forma que tomates fiquem apenas levemente cozidos.

massa:

Colocar três litros de água em panela alta, com um colher rasa de sal e uma colher de chá de óleo. Ao ferver, junte o talharim e cozinhe até a consistência desejada.

molho:

Coloque em frigideira funda e fogo baixo, o óleo, o alho, a cebola e os tomates picados. Cubra parcialmente, e cozinhe por cerca de 10 minutos, mexendo levemente para que os tomates desmanchem um pouco, até ficarem bem macios. Após esse tempo, acrescente a salsa, o manjeriço e o orégano, deixando em fogo baixo por mais dois ou três minutos. Desligue e acrescente três colheres de sopa de azeite de oliva. Coloque em seguida sobre o macarrão recém escorrido.

obs: 1) para facilitar costume trocar o alho e a cebola frescos, por aqueles secos comprados em pacotinhos.

2) não utilizo pimenta pois acho que a mesma modifica o sabor do prato.

3) caso os tomates não sejam suficientemente maduros, acrescente 1/2 xícara de água enquanto cozinham, observando que esse molho é espesso.

Espero que experimentem a receita e a aprovem.

Talharim luzitani

- aparecida rita

ingredientes

- 500 g de bacalhau demolhado e cozido.
- desfiar e refogar em:
- 3 colheres de sopa de azeite
 - 1 cebola ralada
 - 2 dentes de alho amassados
 - 3 tomates maduros sem pele e sem sementes
 - cheiro verde picado
 - 1 folha de louro
 - sal e pimenta a gosto
 - ½ copo de vinho branco seco
 - (reservar)

molho

- 1 colher de sopa rasa de manteiga
- 1 cebola média ralada
- 1 copo de leite de coco
- 250 g de creme de leite
- sal a gosto

modo de preparar

1. levar uma panela ao fogo e colocar a manteiga, juntar a cebola e deixar murchar. acrescente o leite de coco, tempere com sal e deixe esquentar sem ferver. retire do fogo e acrescente o creme de leite.

2. cozinhe o talharim em água, sal e um fio de óleo. escorra e coloque em um refratário. acomode por cima o refogado de bacalhau e de uma ligeira mexida. coloque o molho branco e polvilhe com parmesão ralado grosso. leve em forno quente por 25 minutos.

Talharim verde ao creme de cenoura

- Aparecida Rita

- ½ k de talharim verde
- Água
- Sal
- 1 fio de óleo
- 1 ramo de manjerição fresco

Cozinhe e acomode em uma travessa refratária

300 g de lingüiça seca de lombo

Passe pelo processador e acomode sobre o talharim já cozido

Molho 1 k de tomates maduros sem pele e sem

Sementes ou 2 latas de molho refogado pronto

Coloque este molho por cima da lingüiça e polvilhe um pouco de queijo parmesão ralado.

Creme de cenouras

- ½ kg de cenouras cozidas
- 1 cebola média ralada
- 2 colheres de sopa rasa de margarina
- 1 colher de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- 1 colher de sopa de alcaparras
- Sal e pimenta vermelha picadinha a gosto
- 1 xícara de chá de queijo parmesão para polvilhar

Modo de preparo

Faça um purê e acomode por cima da segunda camada e cubra com o molho restante. Polvilhe o queijo e leve ao forno quente para gratinar.

Sirva com saladas de folhas

Tamalia cuscuz

- Evelin Duarte

- 3 colheres de sopa de óleo
- ½ k de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 pimentão picado
- 1 copo de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de milho
- ¼ de xícara de óleo
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de molho pronto
- 2 ovos
- Sal pimenta vermelha
- Queijo ralado a gosto

Modo de fazer

Refogue a carne com 3 colheres de sopa de óleo por 5 minutos em potência alta. Junte a cebola, o pimentão e o molho. Retorne ao microondas por mais 5 minutos. Acrescente os demais ingredientes e misture bem. Despeje em forma de anel refratária untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao microondas por 10 a 12 minutos para concluir o cozimento.

Tâmaras Recheadas

- Ingredientes:
- 175 gr de marzipã
- Corante verde para alimentos
- 1 caixa de tâmaras
- Um pouco de açúcar de confeitiro
- Açúcar granulado para o acabamento

- Modo de Preparo:

Amasse o marzipã, até torná-lo macio. Adicione algumas gotas do corante e continue a amassar, até distribuir a cor.

Com uma faca afiada, corte a parte de cima de cada tâmara e

retire cuidadosamente o caroço. Enrole o marzipã em uma superfície levemente polvilhada com açúcar de confeitiro, formando um rolo comprido. Corte 24 pedaços e encha cada tâmara com o marzipã. Passe as tâmaras no açúcar e guarde na geladeira até o momento de servir.

Tâmaras recheadas

- Culinarista: Laka Brandão

ingredientes:

- 40 tâmaras (1/2 kg)

recheio: (ingredientes)

- 01 gema

- 03 colheres de sopa de açúcar

- 06 colheres de sopa de creme de leite fresco (100 ml)

- 01 colher de chá essência de baunilha

- 200 gr cobertura de chocolate ao leite picada

- 02 colheres de sopa de manteiga

- 02 colheres de chá de licor de cacau

para banhar:

- 450 gr cobertura de chocolate ao leite picada ou cobertura meio amargo.

recheio:

- abra as tâmaras no sentido do comprimento, retire o caroço e reserve.

- bata a gema com o açúcar, com garfo ou batedor de arame, até formar um creme claro e espesso.

- aqueça o creme de leite com a baunilha em fogo baixo, sem deixar ferver.

- acrescente a gema batida, apague o fogo, junte o chocolate picado, a manteiga e mexa bem até obter um creme liso e macio. junte o licor de cacau.

- despeje tudo em um refratário grande e leve a geladeira por cerca de 4 horas, ou até o creme adquirir consistência.

- recheie as tâmaras com 1 colher (chá) deste creme. reserve.

para banhar:

- derreta e tempere a cobertura de chocolate ao leite e banhe as tâmaras uma a uma.

- coloque-as sobre uma superfície forrada com papel alumínio e leve a geladeira por cerca de 3 a 4 minutos.

rendimento: 40 bombons

Tarte tatin

Para a massa

200 g de farinha de trigo

150 g de manteiga em temperatura ambiente

150 g de açúcar

Para o caramelo

150 g de açúcar

150 g de manteiga

25 maçãs em fatias finas

Prepare a massa: misture todos os ingredientes no processador de alimentos ou no liquidificador e deixe descansar por 30 minutos.

Prepare o caramelo: junte o açúcar e a manteiga em uma fôrma de aro removível de 30 cm de diâmetro. Coloque sobre a chama do fogão e deixe caramelizar.

Retire do fogo. Disponha as maçãs enfileiradas e bem juntas. Leve novamente ao fogo por 10 ou 15 minutos. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha. Coloque sobre as maçãs. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 1 hora.

Para 15 pessoas

Tartufo

Coloque os biscoitos no processador, triture bem e passe-os para uma tigela funda. Junte o chocolate em pó, o licor de cacau e 3 colheres (sopa) de nozes. Amasse bem, para dar liga e modele 8 bolas pequenas. Com uma colher própria para sorvete modele 8 bolas grandes, recheando cada uma com a bolinha feita com os biscoitos moídos. Leve ao freezer enquanto prepara a cobertura: derreta em banho-maria o chocolate meio amargo juntamente com a manteiga, até formar um molho liso e bem brilhante.

Retire o sorvete do freezer e despeje sobre ele o molho de chocolate, com o auxílio de uma concha pequena. Repita essa operação para todas as bolas de sorvete recheadas, polvilhando em seguida com o restante das nozes.

Rendimento: 8 porções.

O que eu preciso ter-

50g de biscoito maizena, 2 colheres (sopa) de Chocolate em Pó Garoto, 3 colheres (sopa) de licor de cacau, 1 xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente, 300g de sorvete de creme, 250g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, 100g de manteiga, sem sal.

DICA: · Recheie o sorvete com a massa de biscoito no momento em que estiver modelando a bola, ainda na colher; desta forma você evita manusear o sorvete e agiliza a operação.

Tcholnt Marroquino ou Feijoadá judaica Cybercook

- 4 batatas médias descascadas e cortadas em 4
- 2 cebolas médias cortadas em rodela
- 5 colheres de sopa de óleo de soja
- 5 ossos bucos (com carne)
- 50 gramas de feijão de fava
- 50 gramas de feijão comum
- 50 gramas de grão de bico
- 50 gramas de feijão-amendoim
- 50 gramas de feijão de corda
- 80 gramas de trigo sarraceno

- 1 cabeça de alhos graúdos sem raíz
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 10 grãos de coentro
- 5 folhas de louro
- 20 sementes de cominhos
- 500 gramas de músculo dianteiro limpo e cortados em pedaços grandes
- 200 gramas de costela dianteira com osso cortadas em pedaços grandes.
- 1 colher de sopa de sal
- 4 ovos de casca dura que tenham permanecido 5 minutos em água fervente.
- ingrediente opcional: tripas de carneiro recheadas com carne (lingüiças judaicas) que podem ser encontradas em qualquer açougue casher ou empórios judaicos.

Num caldeirão de forma alta coloque o óleo para aquecer. Adicione ao óleo quente a cebola e deixe até dourar. Sobre as cebolas, distribua os ossos bucos de maneira a ocupar todo o fundo do caldeirão (o osso vai funcionar com um isolante térmico). Sobre os ossos, distribua os pedaços de carne. Sobre as carnes, adicione os feijões lavados, as batatas, a cabeça de alho (inteira) e os demais ingredientes. Coloque os ovos (com casca) cuidadosamente sobre tudo. Complete com água até encobrir todos os ingredientes.

De preferência, deixe o caldeirão sobre uma chapa de ferro no fogo médio. O costume judaico é de colocar o Tcholnt no fogo por volta das 14:00 hs de sexta-feira e deixar o caldeirão em fervura branda até o meio dia de sábado. Pode-se acrescentar água quente durante a noite, desde que não se esqueça de corrigir o sabor com pitadas de sal.

Acompanhamento à brasileira: laranja em cubos, arroz, vinagrete picante, couve frita, banana-frita.

Tcholnt Shalem

Cybercook

Feijoada judaica completa para Shabat

Notas introdutórias:

O Tcholnt é um prato típico Judaico para aumentar o deleite do dia de descanso bíblico do sábado, o Shabat. É simplesmente TÁYIM - uma delícia. Nada tem a ver com a feijoada brasileira, porém, não se pode deixar de desconfiar que os brasileiros tenham aprendido a comer feijoada aos sábados com os Judeus. O Tcholnt costuma ser cozido em fogo brando (por volta de 100° C) sendo que, a melhor maneira de assegurar-se de que não queimará é colocando uma placa de amianto ou metal - uma "blech" como se diz em yidish - entre a panela e a chama.

O horário de se iniciar o cozimento é após as 16:00 hs da Sexta-feira para consumo no almoço de sábado. Isto significa que a panela ficará no fogo todo o tempo - cerca de 18 horas. O Tcholnt não pode ser mexido, nem tampouco pode a panela ser sacudida. Os Judeus mais rigorosos sequer levantam a tampa do caldeirão. Caso haja alguma suspeita de que o líquido se consumiu e que o tcholnt irá queimar, pode-se adicionar água à temperatura próxima do ponto de fervura.

Detalhes sobre a panela:

Deve ser pesada, de alumínio ou ferro fundido com tampa. Caso seja difícil, qualquer recipiente de tamanho suficiente servirá.

Quantidades:

Não há quantidade fixa para nenhum dos ingredientes. Dependerá do número de pessoas que se planeja à mesa. Calcule um mínimo de dois pratos cheios para cada um, no mínimo.

- óleo ou gordura de galinha
- cebolas
- 1 cabeça de alho média
- ovos de galinha
- ossos com tutano para sopa
- batatas inglesas médias
- 2 pimentas malaguetas pequenas ou 10 grãos de pimenta preta
- cevada
- favas grandes
- feijão vermelho (chamado "feijão amendoim")
- grão de bico
- carne dura com um pouco de gordura ao redor ou por dentro (sugestão: músculo dianteiro ou costela dianteira)
- pitadas de segurelha ou folhas de louro
- sal

Ingrediente opcional: Kishke - tripas recheadas (parecem lingüiças brasileiras). Encontradas congeladas em qualquer açougue kasher ou empório judaico.

IMPORTANTE: Faça tudo com cuidado. Siga cada passo com atenção e CARINHO.

1. Corte algumas cebolas em fatias e deixe-as dourar em óleo ou gordura de galinha no fundo da panela (não deve ser azeite de oliva).
2. Quando as cebolas estiverem coradas junte alguns ossos. Ossos com medula (tutano) são ótimos.
3. Coloque na panela uma cabeça de alho média, bem limpa e sem as raízes.
4. Em seguida adicione uma ou duas pequenas pimentas malaguetas. Se o seu paladar reprova este sabor, use uns 8 ou 10 grãos de pimentas pretas espalhando-as na panela enquanto se adicionam os outros ingredientes.
5. Acrescente agora - sobre os ossos - alguns ovos de galinha com casca que tenham estado por 3 ou 4 minutos em água fervente. Cuidado para não trincar as cascas. Mergulhe-os anteriormente numa panela cheia de água para verificar se não estão chocados. Os ovos bons não bóiam. Quando chegar a hora de saborear a feijoada, estes ovos guardarão casca adentro uma deliciosa surpresa. Estarão marrons por dentro e seu sabor será diferente de tudo o que você já provou antes.
6. Adicione batatas descascadas cortadas em pedaços grandes
7. Junte cevada, favas grandes, feijões vermelhos e grão-de-bico que tenham estado de molho por pelo menos 2 horas antes.
8. Acrescente as carnes - as mais duras que puder encontrar e que tenham, de preferência, um pouco de gordura à volta ou dentro delas. O longo cozimento fará com que esta carne se torne deliciosa e a gordura garante percentual importante do sabor do cholnt.
9. Junte algumas pitadas de segurelha ou folhas de louro.

10. Colocar 2 ou 3 colheres de chá de sal cheias espalhadas por cima de tudo.
11. Acrescente alguns kishkes - tripas recheadas encontradas congeladas em qualquer açougue kasher ou empórios judaicos. A maneira de acrescentá-las é enrolando-as em papel laminado e fechando-as cuidadosamente dobrando as bordas do papel. O kishke permanece no caldeirão em cozimento até a hora da refeição. Então é tirado e servido em travessa separada.
12. Despeje água fervente - devagar - até cobrir tudo.

Tele Tubbies Drink

Cybercook

- Vinho Tinto
- Curaçau Blue
- Stregar
- Pepper

Misture tudo e sirva em um copo bem colorido, se você tiver um do tipo LongDrink(Colorido) é melhor, se ficar meio forte, pode acrescentar um pouco de mel...e depois é só saborear.

Tempero para pernil

Açougueiro: Luiz Ap. de Oliveira

ingredientes

- 100 gr. de sal (2 ½ colheres de sopa bem cheia)
- 15 dentes de alho bem amassados
- ½ copo de suco de limão
- 01 litro de vinho seco (a escolher branco ou tinto)
- 05 folhas de loro moídos
- 02 pimentas dedos de moça picadinha

Tempurá

Cybercook

Há dois tipos de tempurá. Um deles, o que servem, geralmente nos restaurantes, com os legumes e frutos do mar fritos em separados, e outro, servido em feirinhas de artesanato, com todos os legumes misturados e fritos como bolinhos ou, melhor dizendo, bolões, extremamente engordurados, mas aos quais que ninguém resiste.

Faço só o tipo restaurante, mais fácil de controlar, na hora de fritar, mas, no finzinho, frito alguns "bolinhos", menores, também mais fáceis de controlar.

Ingredientes:

- 4 manjubas pequenas limpas e abertas
- 8 camarões médios limpos

- 2 lulas cortadas em rodelas
- 1 cebola cortada no sentido do comprimento (prenda as fatias com um palito para que não solte as camadas)
- 1 berinjela pequena
- 1 cenoura média
- 50 g de vagem
- 1 abobrinha
- buquês de couve-flor
- outros legumes que quiser (talos de acelga, ligeiramente aferventados, ficam ótimos, cogumelos, brotos de bambu)
- 100 g de legumes (cenoura ralada no ralo grosso, ervilha, milho verde)
- 50 g de camarões pequenos descascados
- 1 cebolinha verde

Massa:

- 1 gema
- 2 xícaras de chá de água gelada
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 litro de óleo, numa frigideira funda, para fritar (deve dar mais ou menos 7 cm de óleo)

Lave corte e enxugue todos os ingredientes. Passe os camarões e peixinhos na farinha de trigo, retirando o excesso.

Misture em uma tigela, a gema com água e bicarbonato. Mexendo sempre, peneire a farinha, aos poucos, por cima. A massa deve ficar fina. Se precisar, ponha mais água gelada. É muito importante a temperatura da massa. Deve ser usada bem fria, tanto que, enquanto fritar, conserve a massa sobre um recipiente com gelo. Não se usa sal, pois o molho é salgado.

Esquente bastante óleo. Quanto à temperatura do óleo, faça um teste: você joga um pouco de massa no óleo, se ela afundar até o fundo da frigideira, ainda não está boa. A temperatura ideal é quando a massinha vai só até o meio do óleo e sobe, fritando.

Passe os legumes na massa e coloque direto no óleo. Não coloque muitos de cada vez. As vagens, devem ser colocadas em feixes de 3 ou 4, a berinjela, e cenoura, em fatias finas. Após um minuto, vire para fritar do outro lado. Devem ficar dourados. Escorra em papel absorvente. Ao acabar de fritar uma "rodada", limpe bem o óleo com peneira de metal ou escumadeira, para que os resíduos não queimem, estragando o restante.

Cubra os legumes soltos (cenoura, ervilha, milho), cebolinha picada e camarões pequenos com um pouco de massa e frite às colheradas.

Deixe os peixes e camarões por último. Passe-os primeiro na farinha de trigo e depois na massa. A lula ficará pronta em 1 minuto, os camarões em 4 e o peixe em 3.

Para servir, decore o prato com nabo ralado e uma porção de gengibre ralado.

Molho:

- 1 xícara de dashi (caldo de peixe)
- 3 colheres de sopa de mirin ou vinho branco doce
- 4 e 1/2 colheres de sopa de shoyu

Misture todos os ingredientes e aqueça. Assim que começar a ferver, desligue.

Culinária também é cultura: você sabe que "tempurá" vem da palavra fritura em Português- Vai ver, foram os jesuítas que os ensinaram a fritar.

Tender à Havaiana

- 1 tender 2 quilos
- 2 xícaras de chá de suco de abacaxi
- cravos da índia, o quanto baste
- 1 xícaras de chá de vinho branco
- 1 xícaras de chá de açúcar mascavo
- 3 colheres de sopa de molho inglês
- fatias de conserva de abacaxi e cerejas (ou ameixas) para decorar

Prepare o tender, retirando-lhe a casca grossa que o recobre e fazendo cortes quadriculados em toda a superfície, com linhas diagonais. Introduza cravos da índia na intersecção das linhas. Aqueça o forno a 200° . Regue o tender com o vinho branco misturado ao suco de abacaxi, o açúcar mascavo e o molho inglês. Leve-o ao forno por uma hora, coberto com papel alumínio. Descubra-o e deixe-o por mais 1 hora, mais ou menos, regando-o com o caldo de vez em quando, até que esteja com toda a superfície dourada. Retire-o e decore com as fatias de abacaxi, colocando no centro de cada um uma ameixa ou cereja. Sirva o molho que ficou na assadeira, engrossado com um pouco de farinha, à parte, se não ficar muito salgado.

Cyberdica: Use glucose de milho, se não tiver o açúcar mascavo.

Tender ao Vinho branco e gengibre

INGREDIENTES

01 TENDER BOLINHA PERDIGÃO

01 e 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

05 colheres (sopa) de mel

01 colher (sopa) de Lea e Perrins (molho de gengibre)

01 colher (chá) de casca de laranja desidratada

25 cravos

02 laranjas

1/2 xícara (chá) de água

01 colher (sopa) de farinha de trigo

salsa crespa para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque o Tender em um refratário e regue a mistura de 01 xícara (chá) de vinho branco, mel, molho de gengibre e as cascas de laranja. Corte uma das laranjas em rodela e cada rodela em quatro pedaços. Faça pequenos furos no Tender, coloque sobre os furos um pedaço de laranja e espete os cravos para fixar as laranjas. Cubra o Tender com papel alumínio e leve-o ao forno médio (200°C) por 50 minutos, retire o papel alumínio e deixe por mais 20 minutos para dourar.

Coloque o Tender em um refratário e decore com a salsa crespa e a outra laranja cortada em rodela. Sirva com o molho.
Para o molho: Em uma panela coloque o caldo que ficou no refratário, 1/2 xícara (chá) de vinho branco e a farinha de trigo dissolvida na água. Deixe o molho engrossar e sirva-o em uma molheira.
RENDIMENTO: 15 porções
TEMPO DE PREPARO: 01 hora e 20 minutos
CALORIAS POR PORÇÃO: 185,88 cal

Tender com frutas

INGREDIENTES

01 TENDER semi-osso PERDIGÃO
300 ml de cerveja preta
01 xícara (chá) de água
01 colher (sopa) de manteiga
02 dentes de alho amassados
01 colher (sobremesa) de mostarda
01 xícara (chá) de vinho branco seco
02 colheres (sopa) de molho inglês
06 colheres (sopa) de açúcar mascavo
01 colher (sobremesa) de maisena
02 pedaços de canela em pau
100 g de batata palha
02 kiwis
02 mangas haden
01 abacaxi pequeno
01 goiaba vermelha
01 cacho de uvas Itália
01 vidro de aspargos
10 cerejas em calda

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, a cerveja, o vinho, a água, o alho, a mostarda, o molho inglês, o açúcar mascavo, a canela, a manteiga e leve ao fogo médio por aproximadamente 10 minutos. Coloque o Tender em um refratário, regue-o com o molho e leve-o ao forno médio (200- C) coberto com papel alumínio por 30 minutos, retire o papel e deixe-o por mais 30 a 40 minutos para dourar.

Coloque o Tender em uma travessa e decore-o com rodela de kiwi, em cima de cada kiwi, coloque rodela menor de abacaxi e termine com cerejas em calda. Distribua na travessa, rodela de abacaxi e manga, batata palha, cerejas, aspargos, as uvas e goiaba vermelha. Coe a calda que ficou no refratário, coloque em uma panela e engrosse com a maisena. Sirva com o Tender.

RENDIMENTO: 15 porções de 100 g
CALORIAS POR PORÇÃO: 286,46
TEMPO DE PREPARO: 01 hora e 30 minutos

Tender Zas-Traz

Cybercook

- 01 Tender "bolinha" fatiado

- 1/2 litro de vinho branco seco
- suco de 3 laranjas
- 02 colheres de mel
- 01 tablete de caldo de legumes

Faça um caldo com todos os ingredientes, batendo-os no liquidificador. Arrume as fatias de tender numa travessa refratária, acrescente o caldo e cubra com plástico tipo "magipack". Leve ao microondas por 10 minutos na potência média e mais 3 minutos na potência alta.

...Está pronto! O que sobrar pode ser guardado na geladeira e ser consumido em lanches frios.

Sugestão: Se for festa, pode-se enfeitar as fatias em uma travessa com frutas variadas naturais ou em calda . Favor me convidar para saborear junto.

Tentação

- Laka Brandão
- 1 kg de bacalhau aferventado em:
- 3 xícaras de água
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 folha de loro
- 1 galho de salsa
- 3 cravos da índia
- 1 talo de aipo

Acompanhamento

- ½ kg de batatas
- 1 maço de brócolis
- 3 cenouras
- Fundos de alcachofra (opcional)

Molho tentação

- 1 xícara de maionese
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ colher (chá) manjerição picado
- ½ colher (chá) tomilho fresco picado
- ½ colher (chá) orégano
- 1 colher (chá) cascas de limão
- Suco de limão a gosto
- 1 maça picada (que ficou de molho em água e limão misturar tudo muito bem).

Preparo

Retirar peles e espinhas do bacalhau aferventado. Na mesma água aferventar as batatas e cenouras e cozinhe o brócoli no vapor.

Sirva as lascas de bacalhau e legumes cobertos com o molho

Teppan de salmão

- Carlos Ohata

Utensílios

- 1 frigideira
- 1 chapa de ferro para teppan

Legumes

- 25 g de brócolis cortado

- 25 g de couve-flor cortado
- 20 g de cenoura cortada em fatias
- 20 g de berinjela cortada em fatias
- 20 g de abobrinha cortada em fatias
- 20 g de broto de feijão (moyashi)
- ½ cubo de caldo de frango
- 50 ml de água
- 250 g de filé de salmão em cubos (1 filé)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de glutomato monossódico
- 1 colher de sopa de óleo de soja

Modo de preparar

1. Colocar uma frigideira média no fogo com caldo de frango e água, deixe diluir.
2. Acrescente os legumes, tempere a gosto, mexer até estar al' dente (meio durinho).
3. Ao mesmo tempo já com a chapa de ferro aquecida, colocar a colher de óleo, aquecer e acrescentar os cubos de salmão, os temperos e fritar.
4. Colocar os legumes ao lado do salmão, fritar levemente. Servir com gorran a parte.

Acompanhamento - gorran (arroz japonês)

- 2 xícaras de chá de arroz japonês
- 2 ½ a 3 xícaras de chá de água

Cozer até estar pronto.

Terrine Anette

- 500 g de carne de vitela em tiras finas
- 500 g de carne de porco em tiras finas
- 2 xícaras de vinho branco
- folhas de louro e tomilho
- sal e pimenta-do-reino
- 500 g de fígado de galinha em pedaços pequenos
- 500 g de carne de lingüiça sem pimenta em pedaços
- 4 pãezinhos embebidos no leite
- 2 ovos
- 1 xícara de conhaque
- 2 pacotes de toicinho defumado

De véspera, coloque as carnes de vitela e de porco em uma vasilha com o vinho branco, o louro, o tomilho, sal e pimenta-do-reino. Deixe na geladeira. Misture o fígado de galinha, a carne da lingüiça, o pão, os ovos e o conhaque. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Deixe na geladeira até o dia seguinte.

Forre uma fôrma de bolo inglês (com capacidade para 2 kg) com fatias de toicinho. Espalhe uma parte da mistura de fígado de galinha e sobreponha as tiras de porco e vitela. Coloque mais uma camada da mistura de fígado e outra de tirinhas de carne. Termine com a mistura de fígado. Cubra com folhas de louro e galhos de tomilho. Por último, coloque o restante das fatias de toicinho.

Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, e asse em banho-maria de água fervente por aproximadamente 2 horas ou até que, enfiando uma faca, ela

saia limpa. Depois de pronto, cubra a fôrma e coloque um peso sobre ela. Desenforme no dia seguinte.
Para 20 pessoas

Terrine de chocolate com amêndoas

Para a Terrine
200 g de manteiga em temperatura ambiente
100 g de açúcar
4 ovos
100 g de chocolate em pó
50 g de cacau em pó
150 g de amêndoas sem pele e picadas

Para o creme

4 gemas
125 g de açúcar
25 g de farinha de trigo
500 ml de leite
2 colheres (chá) de essência de baunilha

Prepare a terrine: bata a manteiga com o açúcar. Acrescente os ovos, o chocolate e o cacau e bata mais um pouco. Junte as amêndoas e misture. Distribua em uma fôrma de bolo inglês (capacidade de 700 g) forrada com papel-alumínio. Leve à geladeira.

Prepare o creme: bata as gemas, o açúcar e a farinha de trigo. Ferva o leite e acrescente à mistura de gemas, batendo ligeiramente. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Deixe ferver até engrossar, retire do fogo e adicione a essência de baunilha. Deixe esfriar e leve à geladeira.

Desenforme a terrine e sirva com o creme de baunilha.

Para 6 a 8 pessoas

Terrine de ricota com salda fantasia

-Glenys Silvestre

Para a terrine:

- 700 g. De ricota
- 1 xícara de chá de cebola ralada
- 1 xícara de chá de erva frescas bem picadas
- 1 xícara de café de azeite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Leite, se necessário
- 1 xícara de chá de castanha do pará processada
- Azeite para untar a forma.

Para a salada:

- Cenoura ralada
- Repolho roxo em tiras finíssimas
- Repolho branco em tiras finíssimas
- Couve em tiras finíssimas
- 1 xícara de chá de morango picados

- 1 xícara de chá de kiwi picado
- 1 xícara de chá de manga picada
- 1 xícara de chá de abacaxi picado
- 1 copo de azeite
- Suco de 1 limão
- 1 xícara de café de água
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparar a terrine

Reserve 1/3 das castanhas processadas.

Amasse bem ou processe a ricota. Junte os demais ingredientes amassando bem. Coloque em forma untada de azeite e leve à geladeira por 2 ou 3 horas.

Desenforme sobre um prato grande e espalhe a castanha reservada por cima.

Ao redor coloque a salada fantasia

Modo de preparar a salada

Misture bem todos as verduras. Coloque à volta da terrine.

Coloque sobre elas as frutas picadas.

Regue com o molho.

Terrine de salmão com camarão em gelatina

- Glenys Silvestre

Ingredientes

- 250 g. de espinafre cozido
- 750 ml. de caldo de cascas de camarão
- 01 tablete de caldo de galinha
- 02 pacotes de gelatina em pó sem sabor
- 750 g. de camarão pesados com a casca cozidos
- 01 pimentão amarelo cozido
- 300 g. de salmão defumado
- 200 g. de vagem macarrão cozida
- 06 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta

Modo de preparar:

1. Faça um caldo coma as cascas do camarão, 01 litro de água e um tablete de caldo de galinha. Coe e deixe esfriar. Separe um pouco desse caldo e nele dissolva a gelatina. Aguarde 03 minutos.

2. Misture com o restante do caldo. Forre uma forma de bolo inglês com uma camada de caldo e leve a geladeira.

3. Enquanto endurece, tempere separadamente os vegetais e o camarão com azeite, sal e pimenta.

Montagem da terrine:

1. Sobre a camada de gelatina já endurecida coloque 2 fatias de salmão. No meio coloque a vagem. Cubra com o caldo.

2. Coloque uma camada de camarão, sobre ela o espinafre e mais caldo.

3. Por último coloque os pimentões em tiras e cubra tudo com o restante do caldo.

4. Deixe na geladeira de um dia para o outro.

5. Sirva acompanhado de salada fresca

Rendimento: serve 06 pessoas

Terrine de salmon com pistaches

- Chefe de cozinha: Jurandyr Afonso

ingredientes:

- 1 kg. de salmon fresco cortado em postas e temperado a gosto
- 04 gemas - claras em neve
- 01 sachê de tempero de peixe
- sal, pimenta e cheiro verde picadinho à gosto
- folhas de acelga aferventadas (água e sal)
- 04 colheres de sopa de azeite
- 01 cebola grande ralada
- 02 dentes de alho socados
- 1/3 xícara chá de vinho branco seco
- 1.1/2 xícara de creme de leite fresco

modo de fazer:

- doure a cebola no azeite, junte o alho e o peixe, mexendo bem devagar. acrescente os temperos a gosto e o vinho branco seco e deixe até que esteja totalmente cozido. deixe esfriar, corte em lascas e reserve.
- quando totalmente frio, misture delicadamente o creme de leite com as gemas e o salmon, sendo por último, as claras em neve, misturando delicadamente. empregue

1º recheio:

- 500 gr de requeijão
- 01 xícara chá de pistaches

2º recheio:

- 150 gr de tomate seco

montagem da terrine:

- forre uma forma de bolo inglês com as folhas de acelga, coloque uma camada de creme de salmon, 1º recheio, creme de salmon, 2º recheio, creme de salmon e 1º recheio novamente, fechando com folhas de acelga. leve ao forno coberto com papel alumínio em banho-maria por 1 hora aproximadamente.

Tian de filé-mignon com escarola e cenourinhas

- 100 g de bacon magro picado
- 2 cebolas picadas
- 1 dente de alho picado
- 180 g de manteiga
- 1 kg de folhas de escarolas cortadas em julienne
- sal e pimenta-do-reino
- 100 g de tomates secos picados
- 1,6 kg de filé-mignon limpo (reservando as aparas)
- 1/2 xícara de óleo
- 1 cenoura picada
- 1 galho de salsão (parte branca) picado
- 2 galhos de tomilho
- 1 folha de louro
- 150 ml de vinho branco seco
- 1 litro de caldo de carne

Frite o bacon e reserve. Refogue 1 cebola e o alho em 50 g de manteiga. Junte a escarola e refogue rapidamente. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Acrescente os tomates secos e o bacon. Reserve. Amarre o filé-mignon. Aqueça 80 g de manteiga e o óleo em uma assadeira e doure a carne por todos os lados no fogão. Retire toda a gordura que restou, acrescente as aparas reservadas, a cenoura, o salsão, o tomilho e o louro e doure bem

sobre a chama do fogão, sacudindo a assadeira. Cubra a assadeira com papel-alumínio.

Leve ao forno quente (220°C), preaquecido, por 15 minutos. Retire e transfira a carne para uma travessa, cobrindo com papel-alumínio para mantê-la quente. Leve a assadeira ao fogão, junte o vinho e raspe bem o fundo da assadeira e faça o molho, deixando ferver por 5 minutos.

Acrescente o caldo de carne, misture bem e transfira tudo para uma panela. Deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos. Passe o molho por uma peneira e leve de volta ao fogo, até reduzir pela metade. Retifique o tempero e reserve.

Disponha a escarola em uma travessa redonda. Corte o filé em fatias finas e arrume sobre as escarolas. Regue com o molho e sirva com cenourinhas.

Para 8 a 10 pessoas

Tiramissú de chocolate

- Culinarista: Silvia Percussi

ingredientes:

- 06 ovos
- 01 xícara de chá de açúcar
- 400 g. de mascarpone
- 300 ml. de creme de leite fresco ou 1 lata de creme de leite sem soro
- 03 pacotes de biscoito champanhe
- 01 copo de café forte
- chocolate picado a gosto
- licor amaretto a gosto

modo de preparar:

- bata as claras em neve com ½ xícara de açúcar. separadamente.
- bata as gemas com o açúcar restante.
- junte a esta gemada o mascarpone. bata até obter um creme denso.
- adicione o creme de leite e misture.
- por fim, acrescente as claras em neve, mexendo delicadamente.
- molhe os biscoitos no café com o licor. numa vasilha, acomode camadas de biscoitos creme e chocolate, terminando com o creme.
- leve à geladeira.

Tiramissu I

- 1 xícara de chá de açúcar
- 6 gemas
- 400 g de mascarpone
- 300 g de creme de leite fresco ou 1 lata de creme de leite sem soro
- 6 claras
- 3 pacotes de biscoito champanhe ou inglês
- 1 copo de café forte
- chocolate meio amargo a gosto, picado
- licor amaretto a gosto

Bater as 6 gemas com 1/2 xícara de açúcar na batedeira, depois acrescentar 400 g de mascarpone mais o creme de leite. Bater na mão Bater as 6 claras em neve com 1/2 xícara de açúcar e juntar com a mistura acima. Molhar os biscoitos no café mais o licor (muito rápido, só uma passadinha. Colocar no pirex os biscoitos e colocar o creme por cima. Salpicar chocolate

ralado e continuar fazendo as camadas: biscoito, creme, chocolate ralado, sendo que por último, se salpica chocolate em pó, que fica mais bonito ou o mesmo chocolate ralado.

Tiramissu II

- 200g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de biscoito ingles
- 2 xícaras de café(480ml)preparado bem forte
- 2 colheres de conhaque
- 6 gemas
- 6 colheres(sopa) de açúcar(30ml)
- 1 xícara (200g) de ricota fresca
- 1 xícara (240ml) de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa)(15ml)de essência de baunilha
- 6 claras

Preaqueça o forno em temperatura média(190°C).Pique o chocolate, coloque numa tigela e reserve.

Distribua os biscoitos em uma assadeira , leve ao forno e asse por 15 min.Retire do forno e deixe esfriar.

Numa tigela, coloque o café e o conhaque , e misture bem. Despeje sobre os biscoitos já frios ,regando-os levemente(os biscoitos devem permanecer crocantes) e reserve.

Numa tigela, coloque as gemas e o açúcar, bata com uma colher de pau até obter uma gemada esbranquiçada e fofa.

Coloque a ricota e o creme de leite no copo do liquidificador ou no processador de alimentos até obter um creme leve e uniforme. Junte à gemada, acrescente a essência de baunilha e, com uma espátula, misture delicadamente, sem bater, fazendo movimentos de baixo para cima, até incorporar todos os ingredientes. Reserve.

Coloque as claras em uma tigela e bata em uma batedeira até ficarem em neve bem firme.

Junte as claras em neve à mistura com uma espátula incorpore delicadamente para não perder o volume. Reserve.

Numa forma refratária quadrada com 22cm de lado e 5 cm de altura, distribua a metade dos biscoitos, lado a lado até forrar o fundo da fôrma. Espalhe a metade da mistura sobre os biscoitos formando uma camada uniforme.

Polvilhe por igual com metade do chocolate picado. Repita esse procedimento, formando mais uma camada de biscoito, outra de creme e finalizando com o chocolate picado restante. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo,2 horas antes de servir.

Rendimento: 10 porções

Tiramissu

- 1/2 quilo de queijo creme ou Filadelfia ou ricota
- 4 gemas

- 75 g de açúcar de confeitado
- 1 colher de sopa de casca ralada de limão
- 1 colher de chá de suco de limão
- 200g de biscoito champanhe
- 1/4 litro de café
- 6 colheres de sopa de licor de café
- 1 colher de cacau (chocolate em pó)

Colocamos as gemas em um refratário em banho maria com o açúcar e batemos com batedeira até que fique um creme bem espesso e esponjoso. Misturamos o queijo branco com a casca ralada de limão e o suco. Agregamos as gemas batidas e misturamos. Forramos um pirex com os biscoitos, umidecemos-os com o café e licor, cobrimos com o creme, repetimos as camadas. Levamos à geladeira por 4 ou 5 horas, polvilhamos com o chocolate em pó.

Tiramisú

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme bem leve. Junte o mascarpone, mexa com uma espátula e acrescente as claras batidas em ponto de neve. Misture delicadamente e reserve. Numa tigela à parte misture o vinho marsala, o café, 3 colheres (sopa) de Cacau em Pó e umedeça os biscoitos champanhe nesta mistura. Monte o tiramisù num prato de bordas altas, distribuindo os biscoitos umedecidos um ao lado do outro, até forrar o fundo do prato. Cubra com uma camada do creme de gemas e mascarpone e repita mais uma camada de biscoitos e outra de creme. Cubra o prato com papel-alumínio ou filme-plástico e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Na hora de servir, corte o doce em pedaços quadrados e polvilhe fartamente cada porção com o Cacau em Pó Garoto restante.

O que eu preciso ter-

5 ovos (gemas e claras separadas), 100g de açúcar, 250g de mascarpone, 150 ml de vinho Marsala seco, 150 ml de café bem forte, 34 biscoitos tipo champanhe (350g), 6 colheres (sopa) de Cacau em Pó Garoto

DICA: · Para fazer um tiramisù com sabor mais marcante de chocolate, acrescente ao creme de mascarpone 2 colheres (sopa) rasas de Cacau em Pó Garoto.

· Você sabe o que é mascarpone- Ele é um derivado do leite, de consistência cremosa e sabor mais suave que o queijo fresco. Hoje é fabricado no Brasil e vendido nas grandes cadeias de supermercado, mas caso você não o encontre, substitua-o por cream-cheese ou ricota bem fresca.

Tofu com molho de ostras

Márcio

Ingredientes:

1 tofu (queijo de soja)

2 dentes de alho ralado
1 colher de sopa rasa de gengibre bem picadinho
4 pés de cebolinha verde

Molho:

1 xícara de caldo de galinha ou carne
3 colheres de sopa de molho de soja
1 colher de sopa de molho de ostra
1 colher de sopa rasa de maizena
½ colher de café de ajinomoto
2 colheres de sopa de óleo

Modo de Preparar:

1) Coloque o tofu dentro de uma bacia com água quente por 10 minutos. Corte-o em pedaços e coloque-os de novo em água quente com uma colher de chá de sal. Deixe-os mergulhados nesta salmoura quente até a hora de preparar o prato.

2) Prepare o molho misturando o caldo, o molho de soja, o molho de ostra, a maizena e o ajinomoto.

3) Coloque 2 colheres de sopa de óleo no Wok ou em um tacho - deixe esquentar.
Frite o alho e o gengibre, despeje o molho do item 2 e deixe engrossar. Coloque o tofu dentro deste molho quente e deixe ferver mais um pouco (adicione sal, só se precisar).
Agora adicione a cebolinha picadinha. Misture bem e sirva.

Toicinho do céu

500 g de açúcar em calda grossa
150 g de queijo vermelho ralado
50 g de manteiga
80 g de farinha de trigo
6 ovos (sendo 3 sem claras, batidos ligeiramente à parte)

Ponha a manteiga na calda ainda quente. Depois de fria, misture os ovos, o queijo e a farinha de trigo. Misture tudo e leve ao forno quente em tabuleiro untado. Depois de frio, corte os pedacinhos, passe em açúcar cristal e enrole em papel natal.

Tomate Seco com Alcaparras

- Culinarista: Diocélia Moretti de Andrade (Dio)

Ingredientes:

- 01 kg de tomate maduro firme - (tipo pêra ou de bora)
- 05 colheres rasa de de sopa de açúcar para 02 colheres rasa de sopa de sal
- orégano à vontade (para forno e montagem)
- 1.1/2 xícara de chá de azeite
- 08 dentes de alho amassados

Ingredientes para montagem:

- azeite virgem - (o quanto necessário)
- 150 gr de alcaparras
- 150 gr de azeitonas verdes sem caroço em rodela
- 150 gr de azeitonas pretas sem caroço em rodela
- 01 pacote de queijo parmesão fresco

Modo de preparo:

- Lavar bem os tomates, secar, retirar o talinho e partir ao meio.
- Em uma forma coloque um do lado do outro de barriguinha para cima polvilhar a mistura do açúcar com o sal sobre os tomates.
- Levar ao forno à temperatura de 250° C no mínimo por 45 minutos mais ou menos.
- Retirar a forma do forno, virar os tomates e jogar fora o caldinho que juntou na forma.
- Levar de volta para o forno na mesma temperatura por 40 minutos mais ou menos.
- Retirar do forno novamente, desvirar os tomates e com uma colherinha tirar todas as sementinhas.
- Pegar 03 colheres das de sopa rasa de orégano e espalhar sobre os tomates os 08 dentes de alho amassados e as 03 colheres de sopa de azeite e levar ao forno por mais 35 minutos mais ou menos.
- Vá desvirando até chegar no ponto de assadinho.

Montar em camadas:

- Com alcaparras, azeitonas verdes e pretas, queijo parmesão fresco, orégano e azeite virgem para
- cobrir. Deixe descansar.

Tomates aos 12 sabores

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 04 tomates maduros grandes e bem firmes
- 02 maçãs pequenas
- 02 peras
- 75 gr. de abacaxi cortado
- 01 pitada de gengibre
- 04 cravos
- 01 aniz estrelado
- 01 pitada de canela
- 03 gotas de baunilha
- 15 gr. de passas
- 01 casca de laranja
- 01 casca de limão
- 04 folhas de hortelã
- 10 gr. de nozes
- 10 gr. de amêndoas
- 10 gr. de pistache
- 100 gr. de açúcar
- Suco de 01 laranja

Modo de Preparo:

- Lave os tomates, corte-lhes um chapéu e retire o recheio sem estragar a pele.
- Lave e descasque as peras e maçãs, retire o miolo e corte em fatias.
- Pique as nozes, amêndoas e pistaches.
- Coloque em uma panela 50 gr. de açúcar.
- Assim que caramelizar, junte as maçãs, peras e abacaxi, mexendo bem até que cozinhem.
- Retire do fogo.
- Aqueça o forno em temperatura de 200 graus (forte).
- Junte às frutas, as cascas de laranja e limão, o gengibre e todos os demais ingredientes, com exceção do restante do açúcar, o suco de laranja e a baunilha.
- Recheie os tomates com a mistura das frutas, e leve ao forno por 5 a 7 minutos.
- Enquanto os tomates assam, coloque em uma panelinha o açúcar restante e deixe caramelizar.
- Junte o suco de laranja e a baunilha.
- Retire os tomates da assadeira e cubra com esse molho.
- Este prato pode ser usado como sobremesa ou acompanhamento de carne de porco ou de javali assada.

Rendimento: 04 porções

Tomates gelados perfumados de azeitonas

- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre

Ingredientes:

- 04 tomates
- 01 colher de sopa e extrato de tomate
- 03 colheres de sopa de catchup
- 50 gr. de açúcar
- 05 colheres de sopa de azeite
- 01 dente de alho picado
- 01 cebola picada
- 02 ramos de manjerição
- 02 ramos de dill
- 01 colher de sopa de vinagre balsâmico
- 100 gr. de azeitonas pretas bem picadas
- Sal e pimenta

Modo de Preparo:

- Lave bem os tomates, corte-lhes uma tampa, retire a polpa e reserve.
- Embrulhe os tomates com a tampa em papel filme e leve a geladeira.
- Frite o alho e cebola no azeite, junte as polpas, o extrato de tomate, o catchup e açúcar.
- Deixe cozinhar por 10 minutos, junte meia xícara de água, as ervas e passe tudo no liquidificador.
- Coe e reserve $\frac{1}{4}$ na geladeira, coloque o restante no freezer em uma tigela de metal e deixe por 24 horas.
- Misture as azeitonas no molho de tomate reservado, e tempere com o vinagre balsâmico, sal e pimenta. R
- Recheie os tomates com o sorvete de tomates e sirva com o molho de azeitonas.
- Enfeite com ervas.

Obs: Este prato deve ser utilizado como entrada, acompanhado de salada fresca e queijo de cabra.

Rendimento: 04 porções

Tomates secos

(cozinha maravilhosa - rede band)

Ingredientes

½ kg tomates

1 colher (sopa) sal

1 colher (sopa) açúcar

2 dentes de alho

2 xícaras (chá) óleo de girassol

2 colheres (sopa) azeite

Corte os tomates ao meio, tire as sementes e polvilhe com açúcar e sal, misturados.

Arrume em um refratário, com o corte para cima, e leve ao micro por 25 minutos em potência média.

Vire os tomates e volte ao microondas por mais 10 a 15 minutos, na mesma potência.

Deixe esfriar e adicione o alho, o óleo e o azeite.

Clique no ícone para nova escolha

Tomates Secos II

Cybercook

- 03 kg de tomates lavados - cortados ao meio e retiradas as sementes

- 01 xícara de açúcar e 01 colher de sopa de sal

Misturar estes dois ultimos ingredientes

Passe essa mistura nos tomates um a um e coloque em assadeiras sem untar com o corte para cima.

Leve ao forno 200° C por 1:30 hora. Depois deste tempo, vire-os - os que estiverem com água tire numa pia.

Leve ao forno 150° C por 01 hora. Vire novamente e leve ao forno por 30 minutos a 150 °.

Desligue o forno - não retire do forno até que estejam totalmente frios.

Tempero:

01 xícara de azeite

06 dentes de alho espremidos

01 colher de sobremesa de orégano

01 colher de sobremesa de sal

Salsinha picada

Pimenta

Numa vasilha, coloque umas colheres do tempero, 01 camada de tomates e vá alternando até o fim - os tomates devem ficar cobertos com azeite sempre.

Leve para a geladeira - Conserva por 03 meses.

Tomates secos II

- 2 quilos de tomate tipo Débora (os menores são os que dão melhor resultado)
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- azeite
- orégano seco
- manjericão seco
- alho fatiado (de preferência desidratado)

Lave os tomates. Tire os pedúnculos, corte-os ao meio e retire as sementes. Coloque-os em uma assadeira grande, com a pele voltada para baixo. Misture o sal e o açúcar. Dentro de cada um deles, ponha 1 colher de chá do tempero de sal e açúcar. Leve-os ao forno mínimo por uma hora e meia. Vire-os com a pele para cima e escorra a água da assadeira. Volte-os ao forno por mais uma hora e meia. Vire, novamente e volte ao forno por 45 minutos. Torne a virar e deixe por mais 45 minutos. Se perceber que o forno está muito quente, coloque uma coher de chá, impedindo que a porta do forno se feche para diminuir ainda mais o calor do forno. Normalmente, no tempo descrito, o tomate já está seco, mas, se precisar, vire novamente e deixe mais um pouco. Desligue o forno e deixe os tomates ficarem ali por mais umas três horas. Retire-os e arranje-os em frascos, por camadas. A cada camada, derrame um fio de azeite e polvilhe orégano, umas poucas folhinhas de manjericão, umas fatias de alho. Se ! gostar, coloque alcaparras ou azeitonas. Se preferir, faça sem o alho, ou só com o orégano, que é o tradicional. Feche os frascos e leve à geladeira. Dura até um mês na geladeira

Tomates secos

- Culinarista: Meire Olivi

ingredientes:

- 03 kg de tomates médios e maduros (não moles), os mais baratos
- 01 xícara de chá de açúcar
- 01 colher de sopa de sal

modo de preparo:

- cortar os tomates ao meio, retirar as sementes, passar açúcar e sal (misturados).
- numa assadeira, colocar os tomates virados para cima em forno à 200°C por 1h30.
- depois virar os tomates para baixo, retirando o excesso de água, retornando ao forno à 150°C por 1 hora.
- virar novamente e voltar ao forno à 150°C por mais 30 minutos.
- desligar, mantendo fechado, até que esfrie por completo.

molho para temperar:

- 01 xícara de chá de azeite
- 06 dentes de alho processado
- 01 colher de sobremesa de óregano
- 01 colher de sobremesa de salsinha
- 01 pitada de sal a gosto

modo de preparar:

- misturar os ingredientes do molho, montar num recipiente, intercalando os tomates e o tempero até o final.
- terminar com o molho, conservar em geladeira por 03 meses.
- pode ser congelado.

Torradinha de São João

Passe sobre fatias de pão de forma cortadas em 4 pedaços uma mistura feita com:

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de chá de amendoim torrado e triturado

Leve ao forno médio por 15 minutos.

Torrone de frutas

- 100g de amendoim torrado
- 100g de ameixas pretas
- 200g de frutas cristalizadas
- 200g de biscoitos tipo Maria
- 100g de margarina
- 1 xícara de chá de glucose de milho
- 1 colher de chá de baunilha

Quebre os amendoins, pique as ameixas, frutas e biscoitos. Bata a margarina, junte a glucose aos poucos, bata mais e acrescente o restante dos ingredientes. Misture tudo e coloque em forma baixa, forrada com papel impermeável. Leve à geladeira e depois de firme corte em quadrados ou fatias. Conserva-se por muitos dias em vasilhas tampadas. Os pedacinhos podem ser embrulhados em papel celofane ou impermeável. Deve-se conservar em geladeira até a hora de servir.

Torrone de frutas

- 100g de amendoim torrado
- 100g de ameixas pretas
- 200g de frutas cristalizadas
- 200g de biscoitos tipo Maria
- 100g de margarina
- 1 xícara de chá de glucose de milho
- 1 colher de chá de baunilha

Quebre os amendoins, pique as ameixas, frutas e biscoitos. Bata a margarina, junte a glucose aos poucos, bata mais e acrescente o restante dos ingredientes. Misture tudo e coloque em forma baixa, forrada com papel impermeável. Leve à geladeira e depois de firme corte em quadrados ou fatias. Conserva-se por muitos dias em vasilhas tampadas. Os pedacinhos podem ser embrulhados em papel celofane ou impermeável. Deve-se conservar em geladeira até a hora de servir.

Torta de quindim

- Culinarista: Palmira Onofre

massa:

- 6 gemas
- 6 claras
- 2 $\frac{1}{4}$ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 2 $\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar

modo de preparo:

- bata as claras em neve firme, acrescente as gemas uma a uma. batendo sempre, acrescente o açúcar, o suco de laranja, a farinha de trigo e o fermento. coloque em assadeira redonda, untada e polvilhada.

recheio e decoração:

- 10 gemas
- 2 ovos inteiros
- 400 gr de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 gr de coco ralado
- 1 colher de sopa de água para hidratar o coco
- 1 colher de sopa de maisena

modo de preparo:

- passe as gemas na peneira, depois os dois ovos inteiros. reserve.
- numa vasilha coloque o coco hidratado, coloque a manteiga, o açúcar e os ovos passados pela peneira. misture o restante dos ingredientes.
- numa forma de baguete, unte e polvilhe com o açúcar e coloque o quindim e leve para assar em banho maria em quantidade que de para decorar um girassol em cima da torta.
- o restante do quindim leve ao fogo com uma colher de sopa de maisena para cozinhar. corte a torta ao meio, recheie com o quindim e cubra a torta com chantilly e decore o quindim assado e desenhando um girassol.

Torta aberta de Limão

Cybercook

- 1 pacote de biscoito maizena ou maria
- 100g de manteiga ou margarina
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 limões grandes
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa (cheias) de açúcar

Massa:

Bata o biscoito aos poucos no liquidificador até formar uma farinha fina. Derreta a manteiga no fogo e misture com o biscoito triturado. Coloque em uma forma de fundo falso e monte a massa (no fundo e nas laterais da forma). Leve ao forno por mais ou menos uns 5 minutos. Se quiser acrescente raspas de limão à massa.

Recheio:

Bata no liquidificador o leite condensado e o suco dos dois limões, até ficar cremoso. Coloque em cima da massa e leve ao forno por mais uns 10 minutos.

Cobertura:

Bata as claras em neve e adicione as colheres de açúcar aos poucos. Despeje em cima da massa e leve ao forno até ficar amarelado. Desenforme e sirva gelado.

Torta Alegre

Ingredientes da massa

7 claras
7 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
7 gemas
7 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de Preparo

Bata as claras com o açúcar e o sal, até obter um suspiro firme. Junte as gemas, continue batendo e misture a farinha peneirada. Asse em duas formas redondas untadas e forradas com papel também untada (só o fundo da forma). Retire do forno e só desenforme depois de esfriar completamente. Corte cada torta em duas placas. Reserve.

Ingredientes do 1º recheio

250 gr de açúcar
1 xícara de água
10 gemas passadas pela peneira

Modo de Preparo

Com o açúcar e a água, prepare uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar, misture com as gemas e leve de novo ao fogo brando, mexendo até engrossar. Reserve.

Ingredientes do 2º recheio

200 gr de açúcar
300 gr de ameixas pretas sem caroços
1 copo de água

Modo de Preparo

Junte o açúcar, as ameixas e a água e deixe ferver até amolecerem. Passe pela peneira e reserve.

Ingredientes do 3º recheio

2 xícaras de abacaxi em calda picado (se desejar, reserve uma quantia para a decoração)

Ingredientes da decoração

1 pacote de gelatina sabor morango
½ xícara (chá) de água fervente
6 claras
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Dissolva a gelatina com a água e coloque em banho-maria para conservar aquecida. Bata as claras em suspiro firme e acrescente o açúcar. Junte a gelatina

bem quente e continue batendo até que fique bem firme.

Montagem da torta

Alterne camadas de massa com os recheios, sempre umedecendo a massa com calda de abacaxi e decore.

Torta Alemã da Tia Lô

- 250 g. de açúcar (2 xícaras de chá)
- 200 g. de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher de café de baunilha
- 2 pacotes de biscoito tipo maizena
- 2 latas de creme de leite (sem soro mas guarde o soro)
- 1 copo (de geléia) de vinho tinto seco

Bate-se bem a manteiga com o açúcar e as gemas até formar um creme esbranquiçado.

-separadamente, bata as claras em neve e misture com o creme acima.

-continue mexendo, acrescente a baunilha, depois o creme de leite.

-misture a parte o soro com o vinho para molhar os biscoitos.

Forre com papel alumínio a forma (ou refratário) e molhe os biscoitos no soro e vinho e arrume o fundo e os lados da forma, depois coloque uma camada do creme em seguida o biscoito, até terminar com o biscoito. tampe a forma e leve ao congelador pôr 12 horas. Na hora de comer desenforme e coloque a cobertura.

volte ao congelador!

cobertura:

8 colheres (rasa) de sopa de achocolatado em pó

2 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de leite

1 colher (rasa)de manteiga

leve ao fogo até engrossar.

deixe esfriar para cobrir a torta

gostosíssima!!!!!!

Torta aliada

1 lata de goiabada

1 xícara de vinho do Porto ou Cinzano

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de manteiga.

Leve ao fogo os três primeiros ingredientes para dissolvê-los. Quando tirar, acrescente a manteiga.

Massa

250 g de manteiga

6 ovos

3 xícaras de açúcar

350 g de trigo

Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme, junte as gemas uma a uma, depois ponha o trigo misturando sempre e, por último, as claras batidas em neve. Unte o fundo da assadeira, polvilhe e coloque a massa com bastante cuidado para que dê para 6 placas. Ponha a massa e espalhe com uma faca para que fique bem fininha. Retire da assadeira ainda quente e vá arrumando uma sobre a outra passando com economia em cada uma o doce para que a maior quantidade fique na parte de cima. Corte em quadrados pequenos. Se quiser que fique vidrados, prepare uma calda com 2 xícaras de açúcar e 1 xícara de água. Quando der o ponto de fio grosso, coloque 1 colher de sopa de vinagre e deixe no fogo bem baixo. Pegue cada quadrado do doce e vire somente a parte de cima na calda.

Torta americana

250 g de manteiga em temperatura ambiente

250 g de açúcar

7 ovos em temperatura ambiente

250 g de chocolate em pó peneirado

Bata muito bem a manteiga e o açúcar. Acrescente os ovos, um a um, e bata. Junte o chocolate e continue batendo até obter um creme bem claro. Separe da massa e cubra o fundo de uma fôrma de aro removível de 20 cm de diâmetro. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire e deixe esfriar. Espalhe o restante do creme sobre a massa e leve à geladeira.

Para 10 a 12 pessoas

Torta Ano Bom

Comece preparando a massa: coloque os ovos e o açúcar na batedeira e bata por 10 minutos. Reduza para o mínimo a velocidade da batedeira e, sem parar de bater, junte aos poucos a farinha de trigo e o fermento, alternando com o suco de laranja. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular média, despeje nela a massa e asse em forno médio por 30 minutos.

Enquanto isso, prepare o recheio: misture a ricota, o açúcar, a essência de baunilha, o conhaque e bata na batedeira por 10 minutos, até obter uma pasta uniforme. Desligue a batedeira, acrescente o chocolate picado, as frutas cristalizadas, as amêndoas picadas, o creme de leite fresco e misture bem com uma colher de pau.

Montagem da torta: corte a massa em 3 camadas de igual espessura, faça duas camadas com o recheio e mantenha na geladeira por 1 noite. Finalize

polvilhando sobre a torta o açúcar de confeitado e as raspas de chocolate.

Rendimento: 12 porções

O que eu preciso ter-

Para a massa: 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de suco de laranja.

Para o recheio: 500g de ricota fresca, 1 xícara (chá) de açúcar, 1 colher (chá) de essência de baunilha, 1 colher (sopa) de conhaque, 150g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, ½ xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas, 3 colheres (sopa) de amêndoas picadas, 5 colheres (sopa) de creme de leite fresco.

Para a decoração: ½ xícara (chá) de açúcar de confeitado, 100g de raspas de chocolate.

DICAS: · Essa torta possui uma massa com textura mais quebradiça, típica das preparações doces de final de ano. Como acompanhamento, sirva vinho branco gelado ou um ponche de frutas.

· Evite atropelos na hora da ceia: prepare a massa com antecedência e congele por até 60 dias, deixando para rechear 1 dia antes de servir.

Torta Brownie de Avelãs

Cybercook

Para a massa

- 1/2 xícara de avelã
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo (180g)
- 1 pitada de sal
- 8 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 6 colheres de sopa de açúcar de confeitado

Para o recheio :

- 8 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada
- 50 g de chocolate meio-amargo picado grosseiramente
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 2 ovos grandes em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar

Para a cobertura:

100 g de chocolate meio-amargo picado

Preaqueça o forno a 180 C (moderado). Coloque a avelã, a farinha e o sal no processador. Processe por 1 minuto até as avelãs ficarem bem moídas. Numa tigela média, bata a manteiga com o açúcar de confeitado até ficar um creme leve e fofo. Junte a mistura de farinha e avelã, e mexa até ficar granulosa. Com a ponta dos dedos, aperte levemente a massa numa forma de abrir de 23 cm de diâmetro. Leve ao forno por 20 minutos ou até secar. Retire do forno e deixe esfriar.

Prepare o recheio:

Numa panela pequena, coloque a manteiga e o chocolate, e deixe derreter em fogo baixo. Retire do fogo, acrescente a baunilha e deixe esfriar por 10 minutos ou até amornar. Numa tigela média, misture a farinha e o sal. Reserve. Bata os ovos com o açúcar até engrossar e ficar com cor clara. Junte a mistura de chocolate, acrescente a farinha e misture bem. Espalhe o recheio sobre a massa. Leve ao forno baixo (120 C) até crescer um pouco e rachar a superfície da torta. Deixe esfriar na forma e só então retire o aro. Reserve.

Faça a cobertura quando a torta estiver fria. Derreta o chocolate em banho-maria e espalhe sobre a torta com uma espátula. Deixe em temperatura ambiente até a glacê ficar firme.

Dá 12 porções

403 calorias cada porção

Fonte: Suplemento Claudia Cozinha - número 411

Torta chocoloco

Cybercook

- 1 pacote de coco ralado
- 5 colheres de Nescau
- 5 colheres de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher de sopa bem cheia de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata tudo no liquidificador, menos o fermento em pó, o qual se adiciona depois de batido. Coloque em assadeira e leve ao forno. Depois de assado, cubra a torta com brigadeiro(feito com 1 lata de leite condensado, 6 colheres de sopa de Nescau e 1 colher de margarina).

Enviada por Lúcia Gasparini.

Torta Cor de Rosa

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 folhas de gelatina vermelha
- ½ xícara de suco de laranja fervendo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de Preparo

Bata as gemas com o açúcar, deixando uma gemada clara. Dissolva a gelatina no suco de laranja com limão fervendo. Deixe amornar e derrame na gemada. Junte a farinha de trigo peneirada com o fermento. Por último, bata as claras em neve e misture lentamente na massa. Leve para assar em duas formas redondas untadas com manteiga, em

forno pré aquecido por 20 a 25 minutos. Depois de assados e frios, corte os discos em duas partes horizontalmente.

1º Recheio

6 gemas
1 xícara de açúcar
1 pacote de baunilha
2 xícaras de leite
3 colheres (sopa) de maisena
3 folhas de gelatina vermelha
500 grs de nata
2 xícaras de pêssegos picados
6 colheres (sopa) de água fervente

Modo de Preparo

Bata as gemas com o açúcar até que a mistura fique cremosa e clara. Junte a maizena dissolvida no leite frio. Leve ao fogo e mexa até ficar cremoso. Retire do fogo e bata com uma colher até esfriar, para que não crie película. Dissolva a gelatina na água fervente e junte ao creme. Deixe esfriar bem e misture a nata, previamente batida (não muito dura). Junte os pêssegos picados mexendo lentamente.

2º Recheio

350 grs de ameixas pretas
1 xícara de açúcar
2 xícaras de água

Modo de Preparo

Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe cozinhar até amaciar as ameixas.
Retire os caroços e reserve.

Modo de Armar a Torta

Coloque um disco de massa e sobre ele ameixas cozidas e creme. Prossiga desta forma até que todos os discos estejam sobrepostos.

Cobertura -Glacê Rosa

Ingredientes

½ folha de gelatina vermelha
200 grs de manteiga (sem sal)
2 xícaras (chá) de açúcar refinado
1 pacote de baunilha
3 claras em neve
6 colheres de açúcar

Modo de Preparo

Bata a manteiga com as 2 xícaras de açúcar e a baunilha até formar um creme. Separadamente bata as claras em neve e junte lentamente as 6 colheres de açúcar, batendo sempre até ficar bem firme. Acrescente ao merengue, a gelatina dissolvida em 3 colheres de sopa de água fervente e por último o creme de manteiga.

Cubra e enfeite a torta com este glacê.

Variação: Pode-se usar somente o creme, sem as ameixas para rechear a torta, principalmente em festas infantis.

Torta Cremosa de Camarão

- 2 kg de camarão frescos, descascados e limpos
- 2 tomates picados e sem sementes
- 1 cebola picadinha
- 8 dentes de alho socados
- suco de 2 limões
- cheiro verde, coentro (a gosto)
- 1 xícara (chá) de azeite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 10 ovos
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/2 kilo de batatas cozidas e cortadas em quadradinhos
- 2 colheres de extrato de tomate
- pimenta do reino

Tempere os camarões com sal, o suco dos limões, a pimenta do reino, o cheiro verde e o coentro. Leve ao fogo em uma panela o azeite e o óleo. Refogue o alho a cebola e coloque o camarão, acrescente o extrato de tomate e deixe cozinhar. Unte uma pirex com manteiga despeje o camarão, adicione a batata e derrame por cima os 10 ovos batidos em neves juntamente com as gemas. Cubra a torta misturando um pouco dos avos batidos ao camarão e em seguida cubri-se o restante do pirex. Leve ao forno por 30 minutos para dourar. Bom Apetite!!!!

Torta de abacaxi I

- 2 canecas de farinha de trigo
- 2 canecas de açúcar
- 1 1/2 caneca de Maizena
- 200 g de manteiga
- 5 colheres de chá de fermento
- 5 ovos
- 1/2 caneca de leite de vaca
- 1/2 caneca de caldo de abacaxi
- 100 g de ameixas

Bata a manteiga com o açúcar e junte os ovos inteiros. Coloque o caldo do abacaxi e, depois de bem batido, junte de uma só vez os ingredientes secos peneirados juntos. Por último, coloque o leite. Asse em forma untada, polvilhada e forrada com rodela de abacaxi. Depois de assado, coloque em prato redondo e complete a ornamentação com ameixas.

Torta de abacaxi II

- 200 g de margarina

4 ovos
6 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de fermento
12 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 xícara de leite
2 abacaxis (prepare um doce em calda de véspera)

Bata a margarina, as gemas e o açúcar. Acrescente, em seguida, a farinha de trigo de 3 em 3 colheradas, o leite e o fermento. Ponha a massa numa forma grande e rasa. Em seguida, coloque as rodela ou pedaços do doce de abacaxi em cima do bolo mas reserve a calda.

Bata as claras em neve com 4 colheres de sopa de açúcar e bote em cima do abacaxi. Leve ao forno quente. Depois de assado, despeje 1 lata de ameixa em calda com a calda do abacaxi reservada.

Torta de abobrinha

- culinária: Palmira Onofre

ingredientes: (massa)

- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 ovo
- ½ xícara de chá de leite
- 02 colheres de sopa de margarina

recheio:

- 02 abobrinhas japonesas grandes raladas
- 03 ovos inteiros
- 01 xícara de chá de queijo prato ralado
- 02 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- ½ xícara de chá de leite
- 01 cebola pequena ralada
- 02 colheres de sopa de margarina
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- sal e pimenta a gosto

modo de preparo da massa:

- misture todos os ingredientes fazendo uma massa lisa ou que desgrude da mão
- abra a massa em uma assadeira de fundo falso. leve ao forno por 10 minutos.

modo de preparo do recheio:

- coloque a margarina em uma panela junte a cebola, o leite, os ovos, o queijo prato ralado, a abobrinha e as duas colheres de sopa de farinha de trigo, sal e a pimenta e por último as claras batidas em neve. misture tudo e coloque por cima
- da massa já pré-assada polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno por 20 minutos.

Torta de ameixa

1 pacote de bolacha champanhe
1 latinha de ameixa em calda
2 maçãs cortadas em tirinhas bem finas
1 lata de creme de leite

Esfarele toda a bolacha champanhe. Prepare uma calda com as

ameixas(depois de tirar os caroços, bata no liquidificador o caldo e um pouco de água) e leve a mistura ao fogo com um pouco de açúcar. Depois de pronta, junte a bolacha e divida em duas partes.

Arrumação

Num pirex, coloque uma parte da massa de bolacha, uma camada de maçã, outra camada de massa, outra camada de maçã e, por último, o creme de leite(que antes deve ter sido colocado na geladeira para endurecer). Bote o creme na geladeira.

Torta de ameixas

- 100 g de margarina ou manteiga
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de água gelada
- 2 colheres de sopa rasas de açúcar

Misture bem a farinha com a manteiga (fica como uma farofa) e junte os outros ingredientes, de modo a que fique uma massa homogênea. Abra e forre uma forma de torta, guardando as pontinhas da massa para cobrir, depois. Fure toda a massa com um garfo.

Faça a geléia:

- 2 ou 3 xícaras de chá de ameixas
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água

Leve tudo ao fogo e deixe cozinhar até que se transforme em uma geléia. Possivelmente tenha que colocar mais água, mas o resultado final deve ser uma geléia firme. Demora entre 25 e trinta minutos.

Pele e torra 1/2 xícara de chá de amêndoas. Pique-as. Misture à geléia. Quando a geléia estiver fria, recheie a massa ainda crua, cubra com as tirinhas das sobras de massa e leve ao forno por mais ou menos meia hora. Pronto!

Essa mesma massa serve também para fazer tortas de damasco... a receita é a mesma, só troque a fruta. Se gostar, também já tem a torta de laranja e a de uva (deve usar daquelas uvas pretinhas, próprias para geléia), morangos e o que mais o seu coração mandar.

Torta de amendoim Vó Rosita Cybercook

- 1/2 kg de amendoim torrado
- 1/2kg de faria de trigo
- 2 ovos
- 200 g. de manteiga ou margarina
- uma colher de sopa de fermento químico
- 3 e 1/2 xícaras de açúcar refinado

- 2 xícaras de achocolatado
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de leite

Massa básica: junte 1 xícara de açúcar, 200gr de manteiga e os dois ovos, acrescente o fermento juntamente com o trigo, aos poucos até obter uma massa que não grude nas mãos. Espalhe em uma forma retangular de tamanho médio.

Cobertura: triture o amendoim sem a casquinha, em um multiprocessador ou no pulsar de um liquidificador, coloque o amendoim triturado numa panela, acrescente 01 xícara de açúcar, 01 xícara de achocolatado, 2 colheres de manteiga e 1/2 xícara de leite e leve ligeiramente ao fogo, apenas para misturar os ingredientes. Espalhe esta cobertura em cima da massa básica e leve ao forno por 40 minutos.

Cobertura final: desmanche 01e1/2 xícara de açúcar e 01 xícara de achocolatado com 1/2 xícara de leite morno, esta mistura não deve ficar líquida, após retirar a torta do forno, espalhe esta cobertura final sobre a torta ainda quente, cuidando para que cubra toda a superfície, deixe esfriar até secar bem a cobertura final, podendo cortar em quadradinhos e servir que é um sucesso!

Torta de Amendoim

Ingredientes

para a massa

- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 250 gr de margarina
- 6 ovos
- 250 gr de chocolate em pó
- 250 gr de amendoim torrado e moído
- 3 xícaras (chá) de leite de vaca
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó

Modo de preparo

Bater os ovos com a margarina e o açúcar, até formar um creme. Acrescentar o chocolate em pó, e a farinha, alternando com o leite. Por último, juntar o amendoim e o fermento. Assar em duas formas redondas, iguais. Depois de assadas e frias, rechear e cobrir com o creme.

Ingredientes do recheio e cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 500 gr de amendoim torrado e moído

Modo de preparo do recheio e cobertura

Misture bem o leite condensado com o amendoim e leve ao fogo brando mexendo sempre até que desgrude da panela. Recheie e cubra o bolo com esta mistura.

Torta de Atum

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 03 gemas
- 04 colheres sopa de margarina
- 1.1/2 xícara chá de maizena
- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 xícara de chá de óleo
- 01 xícara chá de queijo ralado
- 01 xícara de chá de leite
- 02 colheres sopa de fermento
- 01 pitada de sal
- 03 claras

Recheio

02 latas de atum 02 tomates sem pele em rodela 100 gr de azeitonas verdes sem caroços 01 colher de chá de orégano 01 colher de chá de salsinha

Modo de preparo

- Bata as gemas com a margarina, junte a maizena, a farinha, o óleo, o queijo ralado, o leite, o fermento e o sal. por último misture as claras batidas em neve.

Modo de arrumar

despeje a metade da massa em uma forma de abrir, bem untada. vá colocando alternadamente o atum, as azeitonas, as rodela de tomate, os ovos. cubra com a outra metade da massa. Assar em forno quente por 40 minutos.

Rendimento: 10 porções

Torta de avelã e morangos

Prepare a massa: bata as claras em neve e sem parar de bater, junte o açúcar até que a mistura fique branca e brilhante. Acrescente a farinha, as avelãs e a manteiga derretida, misture bem e deixe na geladeira por 1 hora.

Divida a massa em duas partes iguais. Unte duas fôrmas desmontáveis (22cm de diâmetro) com manteiga, forre-as com papel-manteiga e torne a untar o papel. Com o auxílio de uma colher, distribua as massas em ambas as fôrmas, formando dois discos e asse em forno médio por 15 minutos. Deixe esfriar e reserve. Prepare o creme inglês: ferva o leite com a baunilha e as raspas de limão. Bata as gemas e o açúcar em banho-maria até obter uma mistura espumante. Vá despejando o leite quente por cima, sempre mexendo. Retire do banho-maria, deixe esfriar por 5 minutos e acrescente o Chocolate Branco Garoto, misturando com delicadeza até que derreta inteiramente. Deixe esfriar.

Montagem da torta: coloque um dos discos de massa em um prato plano e acomode sobre ele os morangos cortados. Despeje por cima metade do creme inglês. Cubra com o segundo disco de massa e decore com morangos inteiros. Sirva a torta bem gelada, regando cada fatia com o estante do creme.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 5 claras em neve, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 200g de avelãs torradas e moídas, ½ xícara (chá) de manteiga derretida

Para o recheio e cobertura: 500g de morangos limpos, ½ litro de leite, 1 fava de baunilha, 1 colher (chá) de raspas de limão, 2 gemas, 2 colheres (sopa) de açúcar, 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto , picada, folhas de chocolate branco para decorar

DICA: As avelãs podem ser substituídas por castanha-do-pará, nozes, amêndoas ou até mesmo amendoim torrado e moído, sem pele.

Torta de Bacalhau

Cybercook

- 1 quilo de bacalhau
- 2 quilos de batata
- 1 palmito (vende na feira)
- 10 ovos
- 100 gramas de azeitona
- 300 ml de azeite português
- 100 ml de óleo
- tomate, cebola, alho, bem picado, colorau e cebolas em rodela.

Cozinhe o bacalhau junto com batata e o palmito, depois de cozido desfie o bacalhau, amasse a batata e moa o palmito.

Refogue numa panela grande com o óleo e 200 ml azeite o tomate, cebola e alho, logo depois coloque o colorau e as azeitonas.

Bata as claras em neve e depois acrescente as gemas e uma pitada de sal à gosto . Separe a metade para a cobertura.

Depois coloque o bacalhau desfiado, o palmito moído e a batata amassada, mexa bem, desligue o fogo e coloque a outra metade dos ovos, continue mexendo.

Coloque num tabuleiro grande a massa e regue com o restante do azeite, coloque as rodela da cebola por cima e colocar o resto dos ovos.

Leve ao forno quente e deixe assar até dourar.

Obs.: Se quiser, não precisa colocar o palmito

Torta de bacalhau com camarão

- Palmira Onofre

Massa

- 2 ½ xícaras de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de maisena
- 1 colher de chá de sal
- ½ xícara de chá manteiga
- ½ xícara de chá de cerveja gelada
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 gema para pincelar

Peneire a farinha de trigo com a maisena e o sal, coloque a manteiga, a cerveja e o suco de limão aos poucos. Faça uma massa que dê para abrir com o rolo e forre uma forma com fundo desmontável.

Recheio

- 250 g de bacalhau desfiado (já demolhado)
- 250 g de camarão
- 1 cebola picada
- 1 tomate sem semente picado
- 1 xícara de chá de creme de leite ou requeijão
- 3 colheres de chá de óleo
- Salsinha, pimenta, orégano e sal a gosto.

Torta de Bacalhau Delícia da Teca Cybercook

- 1 Kg Bacalhau
- 1 Kg Batata
- 2 Latas Creme de Leite
- Queijo Parmesão
- 3 Cebolas
- 2 Dentes de alho
- Azeite
- Noz Moscada

Primeiro - Preparar o Bacalhau:

Deixar o Bacalhau de molho, na geladeira, por 24 horas, trocando a água 3 a 4 vezes para tirar o sal.

Depois de dessalgar dar uma fervida e tirar a espinha e a pele, em seguida desfiar no tamanho desejado (quanto menor fica mais gostoso).

Segundo - Preparar a Batata

Cozinhar a Batata (pode-se usar a água da fervura do Bacalhau) e amassar como para fazer purê.

Terceiro - Fazer a Mistura

Refogar 3 cebolas bem batidinhas, 2 dentes de alho bem amassados em uma panela com bastante azeite (se desejar pode bater a cebola e o alho no liquidificador). Em separado misturar o Bacalhau desfiado com a Batata amassada. Depois de bem refogado, colocar a mistura e refogar mais um pouquinho, adicionar um pouco mais de azeite se desejar. Quando estiver pronto, salpicar um pouquinho de noz moscada e misturar. Reservar esta mistura.

Quarto - Montar

Quase na hora de ir para o forno, adicionar o creme de leite à mistura e colocar em um refratário untado, salpicar bastante queijo parmesão ralado por cima e levar ao forno até ficar gratinado.

Quinto - Comer ate não agüentar mais, esta torta é uma maravilha !!!

Torta de bacalhau

- culinaria: luzinete veiga

ingredientes:

- 500 gr. de farinha de trigo

- 250 gr. de gordura vegetal ou margarina
- 02 ovos inteiros
- 01 colher de sopa de banha
- 01 colher de chá de sal
- 01 colher de café de fermento em pó
- leite se necessário

modo de preparar

- amassar todos os ingredientes, deixar descansar 15 minutos na geladeira, colocar em forminhas de tortas e leve para assar.

recheio ingredientes:

- 03 colheres de sopa de azeite
- 01 cebola média picada
- ½ vidro de molho de tomate
- 300 gr. de bacalhau demolhado e desfiado
- sal, pimenta e orégano a gosto
- 01 copo de leite
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 03 claras batidas em neve
- pedaços de queijo cremoso e queijo parmesão ralado

modo de preparar

- fazer um bom refogado e deixar esfriar, coloque as claras nas tortas, polvilhe queijo ralado e asse.

Torta de banana da Sheila

- 4 ovos
- 2 xíc de açúcar
- 2 xíc farinha de trigo
- 1 cl de sopa de fermento em pó
- 8 colheres de água

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, a farinha de trigo. Por último, misture o fermento

em pó na água e junte tudo mexendo devagar. Caramelize a forma, distribua as bananas cortadas em fatias e jogue a massa por cima. Leve ao forno.

Torta de batata e salsicha

- 1 gema
- 2 colheres de sopa de água
- 5 salsichas(200 g) cortadas em rodela
- 450 g de batatas cozidas cortadas em cubinhos
- 1 xícara(100 g) de queijo prato ralado no ralo grosso
- 1/4 de xícara de leite
- 2 ovos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 receita de Massa básica para torta aberta simples

Asse a massa por 15 minutos. Retire do forno e tire o papel com o feijão. Pincele o fundo da massa com a mistura de gema com água. Leve ao forno novamente e asse por mais 10 minutos. Retire do forno e recheie. Misture a salsicha com a batata e coloque dentro da massa. Misture o queijo, o leite, os ovos e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Despeje sobre a batata e a salsicha. Polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno quente pré-aquecido por 30 a 35 minutos.

Torta de Batata

Cybercook

- 3 batatas cruas raladas
- 1 ovo inteiro
- 1 colher de sopa de farinha de matzá (mais ou menos)
- 1 colher de sopa de óleo

Misture bem e asse em assadeira.

Torta de Beringela da Neni

Cybercook

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 150 gramas de manteiga gelada
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de fermento
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 ovo pequeno e batido
- 4 colheres de sopa de leite

No processador, pulsar por alguns segundos todos os ingredientes, menos o ovo e o leite. Após juntar esses e pulsar por mais um pouco, até formar uma massa homogênea. Untar um pirex ou uma forma de desenformar com margarina e colocar a massa pra assar.

Recheio:

Numa panela colocar óleo e azeite, fritar cebola e alho. Depois colocar beringela sem casca e cortada em cubinhos (Antes deixar a beringela mais ou menos 20 minutos com vinagre e sal, lavar e escorrer). Após refogar a beringela, colocar toucinho defumado (à gosto), sal, orégano, salsinha e 3 colheres de molho de tomate. Refogar tudo e reservar.

Fazer um creme com 1 xícara de leite, 2 colheres de sopa de maizena, 3 gemas e sal. Levar para engrossar. Depois juntar esse creme com o refogado de beringela.

Depois colocar o recheio no pirex e por cima colocar 200 g de queijo prato ralado e levar para gratinar no forno por uns 15 minutos.

Torta de Beringelas

- Culinarista: Álvaro Rodrigues

ingredientes da massa:

- 02 xícaras de chá de farinha de trigo especial
- 02 colheres de sopa de amido de milho
- 150 gr. de manteiga sem sal picada
- 01 ovo pequeno ligeiramente batido

- 04 colheres de sopa de leite
- 01 colher de chá rasa de sal
- 02 colheres de chá de fermento em pó

modo de preparar

- coloque todos os ingredientes secos numa tigela, junte a manteiga e mexa com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. em seguida, acrescente os ingredientes líquidos e amasse delicadamente até obter uma massa lisa e macia. deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira, abra-a com o rolo e forre fundo e lados de uma torteira de fundo falso de 25 cm. de diâmetro. coloque o recheio e leve ao forno a 200° c até que esteja dourada.

recheio:

- 04 colheres sopa de óleo/azeite
- 01 cebola média picadinha
- 02 dentes de alho socados
- 01 beringela grande sem a casca e cortada e cubinhos
- 150 gr. de toucinho defumado (com pouca gordura)
- picadinho e frito à parte
- 01 xícara de chá de leite
- 02 colheres de sopa rasas de amido de milho po farinha de trigo
- 03 gemas
- 03 claras batidas em neve
- sal, orégano e cheiro verde picado à gosto
- pimenta vermelha à gosto
- ½ xícara de chá de parmesão ralado.

modo de preparar

- aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte a beringela picadinha e bem escorrida e refogue muito bem, temperando a gosto. à parte, faça um creme com o leite, o amido e milho e, quando engrossar, desligue o fogo e junte as gemas e temperos a gosto. em seguida, misture o creme ao refogado de beringelas e deixe esfriar. por último, misture o parmesão ralado, o toucinho defumado e frito, os temperos a gosto e as claras batidas em neve, envolvendo delicadamente.

- coloque o recheio sobre a massa, salpique parmesão ralado por cima e leve ao forno.

Torta de Café

Ingredientes da massa

- 1 copo de ovos
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo

Bata os ovos com o açúcar até ficarem claros e espumosos. Peneire a farinha com

o chocolate e o fermento e junte à massa, misturando bem, sem bater.

Coloque na

forma e asse em forno moderado. Desenforme quando esfriar e divida a massa

em 3 discos. Alterne camadas de massa com o recheio e cubra com o glacê.

Ingredientes do recheio

1 xícara (chá) de açúcar

3 gemas

1 colher (sopa) de maizena

1 xícara (chá) de café quente, bem forte (pode ser coado ou solúvel)

200 gr de manteiga

Modo de Preparo

Bata o açúcar com as gemas e a maizena, escale com o café e leve ao fogo brando até engrossar. Bata bem a manteiga, acrescentando ao creme de café já frio, aos poucos, e bata um pouco mais, até tudo estar bem ligado.

Ingredientes do glacê

250 gr de açúcar

1 xícara (chá) de café forte

2 claras em neve

Modo de Preparo

Ferva o açúcar com o café até ponto de fio bem grosso. Coloque sobre as claras

batendo sempre, até esfriar. Cubra rapidamente a torta.

Torta de Camarão

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Massa

Ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo

- 250 gr de banha de porco

- 02 ovos

- 01 pitada de sal

Modo de Preparo:

- Misture todos os ingredientes e faça uma massa.

- Forre uma forma de torta de 25 a 30 cm de diâmetro e aplique o recheio abaixo.

- Cubra com uma outra parte de massa, pincele com ovos batidos e leve para assar em forno pré-aquecido.

Recheio

Ingredientes:

- 250 gr de camarões médios

- 200 gr de farinha de trigo

- sal a gosto

- 01 cebola picada, alho, cheiro verde, azeitonas, ervilhas,

- pimenta do reino

- tomates picados a gosto

- ½ litro de água

- 02 pedaços de palmito

- ovos cozido a gosto

Modo de Preparo:

- Refogue no óleo a cebola e o alho.

- Coloque os camarões.

- Deixe-os fritar por alguns instantes e adicione o restante dos ingredientes, colocando a farinha por último.

- Assim que cozinhar um pouco e formar um angu, espere esfriar e recheie a torta.

Temperatura do forno: 200 a 220°C

Duração no forno: 20 minutos, aproximadamente

Torta de camarão

- Eng. de alimentos: Rosana Rodolpho

ingredientes:

massa:

- 01 ovo grande
- 03 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de banha
- 05 colheres de sopa de margarina
- 01 colher de chá de fermento em pó
- 01 pitada de sal refinado
- misturar tudo com a ponta dos dedos até formar massa lisa (não sovar)

recheio:

- 01 cebola pequena
- 01 dente de alho
- 02 colheres de sopa de molho de tomate temperado
- ½ xícara de leite
- ½ colher de sopa de açúcar
- 02 colheres de chá de sal refinado
- 1/3 xícara de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de óleo de soja
- ¾ xícara de água
- 1 ramo de salsinha
- 5 unidades de azeitonas verdes

Torta de Carne Moída

Cybercook

- 4 colheres (sopa) de óleo
- 500 g de carne moída
- 2 cebolas
- 2 tomates
- 2 pimentões
- 1 1/2 de cheiro verde
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de milho
- 200 g de maionese
- 1 lata de ervilha
- 2 ovos
- 1/2 xícara de chá de parmesão
- sal e pimenta do reino à gosto

Cozinhe os ovos e reserve. Refogue a carne nas 4 colheres de óleo, junte a cebola, tomate, pimentão, cheiro verde, sal e a pimenta do reino. Cozinhe por 10 minutos ou até que a água seque por completo.

Passe para uma tigela e misture os demais ingredientes, menos os ovos e o parmesão.

Coloque a mistura em uma forma untada e decore com pedaços de ovos cozidos e polvilhe parmesão.
Leve para assar em forno quente por 40 minutos.

SUGESTÃO: a lata de ervilha pode ser substituída por uma de milho

Torta de Carne Moída

- 4 colheres (sopa) de óleo
- 500 g de carne moída
- 2 cebolas
- 2 tomates
- 2 pimentões
- 1 1/2 de cheiro verde
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de milho
- 200 g de maionese
- 1 lata de ervilha
- 2 ovos
- 1/2 xícara de chá de parmesão
- sal e pimenta do reino à gosto

Cozinhe os ovos e reserve. Refogue a carne nas 4 colheres de óleo, junte a cebola, tomate, pimentão, cheiro verde, sal e a pimenta do reino. Cozinhe por 10 minutos ou até que a água seque por completo.

Passe para uma tigela e misture os demais ingredientes, menos os ovos e o parmesão.

Coloque a mistura em uma forma untada e decore com pedaços de ovos cozidos e polvilhe parmesão.

Leve para assar em forno quente por 40 minutos.

SUGESTÃO: a lata de ervilha pode ser substituída por uma de milho

Torta de Cebola

Receita enviada por Franceli Celi, recomendada para o café da tarde nas férias.

Modo de Preparo

Frite bem a cebola até dourar. Retire do fogo e junte os ovos batidos com o leite. Tempere com sal e pimenta. Espere esfriar. Forre uma fôrma com a massa podre, inclusive os lados. Despeje o recheio e leve ao forno quente por meia hora. Para fazer a massa, misture todos os ingredientes até ficar uma massa maleável e homogênea. Fure a massa podre com um garfo para não empelotar na hora de assar. Ingredientes

MASSA PODRE:

- 2 xícaras rasas de farinha de trigo
- 1/2 pacote de manteiga
- 1 gema de ovo
- 1 colher (chá) de sal

- 1/2 xícara de água

RECHEIO:

- 3 cebolas picadas
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Torta de cebola diferente

- Miriand Teixeira - fone: 531 20 71

massa

- 1 vidro (250g) de maionese
- 400 g de farinha de trigo, mais ou menos

modo de preparar:

misture os dois ingredientes, colocando a farinha de trigo aos poucos, até que a massa se solte das mãos. coloque em uma forma de aro removível no fundo e nas laterais. asse por 10 minutos.

recheio

- 5 cebolas médias batidas
- 3 batatas médias cortadas bem finas (raladas)
- 100 g de margarina
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres /s de farinha de trigo dissolvida em um pouco de água
- sal, pimenta a gosto
- 150 g de mussarela ralada em ralo grosso
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- queijo ralado para polvilhar

modo de preparar:

aqueça a margarina e junte as batatas. deixe em fogo baixo até que amoleçam. junte as cebolas e mexa até estarem cozidas. coloque os ovos batidos, a farinha de trigo dissolvida, sal, pimenta, junte a mussarela, mexa até derreter e coloque o creme de leite. mexa rapidamente, retire do fogo, coloque sobre a massa e leve ao forno guarnecida com o queijo ralado, até que o recheio esteja endurecido e corado.

Torta de cebola e bacon

Para a massa

250 g de farinha de trigo
170 g de manteiga em temperatura ambiente
1 ovo
1 gema

1 colher (sopa) de leite

1 colher (chá) de sal

Para o recheio

30 g de manteiga
500 g de cebola em fatias finas
sal e pimenta-do-reino
1 colher (sopa) de salsinha picada
1 colher (sopa) de cebolinha picada
100 g de bacon frito em cubos

Para o creme

200 ml de creme de leite fresco

200 ml de leite

3 gemas

3 ovos

sal e pimenta-do-reino branca

noz-moscada

Prepare a massa: amasse todos os ingredientes. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível de 25 cm de diâmetro. Faça furinhos na massa com um garfo e deixe descansar por 2 horas na geladeira.

Prepare o recheio: em uma panela, derreta a manteiga em fogo baixo. Junte a cebola e refogue por alguns minutos. Tempere com sal e pimenta-do-reino e cozinhe em fogo baixo por 1 hora, mexendo de vez em quando (se secar, acrescente um pouco de água). Acrescente a salsinha, a cebolinha e o bacon frito. Mexa, verifique o tempero e reserve.

Prepare o creme: bata todos os ingredientes no liquidificador.

Cubra a massa com papel alumínio e grãos de feijão crus. Leve ao forno quente (220°C), pré aquecido, por 20 minutos. Retire o papel alumínio e o feijão. Distribua o recheio sobre a massa e cubra com o creme. Asse em forno médio (180°C), pré aquecido, por 20 minutos ou até que o creme fique firme.

Para 8 pessoas

Torta de cebola no microondas

- nome: vera krabber

ingredientes:

- 03 cebolas médias cortadas em fatias
- ½ xícara de chá de óleo de milho
- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- 02 colheres de sopa de maisena (amido de milho)
- 01 lata de molho de tomate
- 02 colheres de sopa de orégano
- 03 ovos
- sal e pimenta à gosto
- 01 colher de sobremesa de fermento em pó

modo de preparo:

leve ao microondas em um refratário a cebola e o óleo na potência alta por 5 minutos. sendo que movimente a cebola na metade do tempo, retire e reserve.

base da massa:

- colocar em um pirex a farinha de trigo, a maisena, o molho de tomate, o orégano, os três ovos, o sal, a pimenta à gosto e por último o fermento.
- adicione a cebola que estava reservada.
- em uma forma de anel refratário unte com margarina e farinha de rosca. coloque a massa e leve ao microondas em potência média por 10 a 12 minutos.
- espere esfriar por 02 minutos, desenforme e sirva.

Torta de cebola

400 g de farinha de trigo

2 ovos

1 colher de sobremesa de fermento de pão Itaiquara

1 colher de sopa (cheia) de manteiga

200 g de toicinho fumeiro
250 g de cebola
1 copo de água morna
Queijo parmesão ralado
Sal a gosto

Bote o fermento para crescer com 1/2 copo de água e 1 colher de sopa de açúcar por 10 minutos. Depois, jogue a farinha de trigo, 1 ovo inteiro, a manteiga derretida e vá mexendo com as pontas dos dedos sem sovar muito. Cuidado quando botar a manteiga para não escaldar a farinha de trigo. Vá colocando aos poucos o resto da água morna (não precisa ser todo o 1/2 copo). Coloque em forma untada com manteiga e deixe crescer por 2 horas em lugar abafado. Depois de crescida, ponha o recheio por cima e leve ao forno. Se quiser, pode botar a metade da massa, o recheio, cobrir com o resto da massa e deixar crescer.

Recheio

Frite a cebola cortada em rodela em um pouco de azeite. Em separado, junte 1/4 de copo de leite, desmanche 1 colher de sopa de farinha de trigo, junte com o ovo e o sal. Misture tudo e jogue na cebola que já deve estar fria. Enfeite a torta com pedacinhos de fumeiro, jogue o molho e o parmesão ralado por cima e leve ao forno.

Torta de Cereja

Cybercook

- 1/2 quilo de farinha de trigo
- 300 gramas de margarina
- 1 ovo
- 4 colheres de açúcar

Amasse tudo e coloque numa forma redonda forrando (da mesma forma da empada) fure com o garfo toda a massa. Leve ao forno e deixe até dourar.

Recheio:

- 2 latas de leite condensado
- 2 gemas

Cozinhe em fogo baixo até ficar consistente.

Cobertura:

Coloque as claras do recheio e mais 8 claras num copo, observe a quantidade que ficou no copo, despeje numa panela em seguida coloque 2 vezes a quantidade de açúcar que havia de claras e junte as claras e misture até dissolver.

Leve ao fogo brando, observando ao mexer se a clara está começando à cozinhar, ficando esbranquiçado, (não pode deixar cozinhar) imediatamente despeje na batedeira em alta velocidade até ficar consistente.

Coloque cerejas em calda ou morangos em cima e polvilhe com castanhas picadas.

Obs.: Se quiser pode fazer em forminhas de empadas.

Torta de chocolate

2 xícaras de açúcar
2 ovos
2 xícaras de leite
2 xícaras de farinha de trigo
12 colheres de sopa de Nescau ou chocolate em pó
200 g de margarina

Misture tudo e bote para assar em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado e frio, cubra com o seguinte:

1 tablete de chocolate amargo
1 colher de chá de bicarbonato
1 lata de creme de leite(sem soro)
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Dissolva o tablete de chocolate em banho-maria. Bata o creme de leite com o açúcar e a manteiga, acrescente o bicarbonato e, depois, misture ao chocolate derretido. Cubra toda a torta e leve à geladeira.

Torta de Chocolate

- 8 ovos
- 8 colheres, das de sopa, de açúcar
- 4 colheres, das de sopa, de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de achocolatado
- 1 colher, das de chá, de fermento em pó

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, batendo sempre, acrescente o açúcar, batendo até obter um creme fofo. Peneire juntos a farinha de trigo, o chocolate e o fermento. Vá peneirando levemente sobre os ovos batidos, misturando com garfo. Coloque em forma untada com manteiga, polvilhada com farinha de trigo.

Recheio

Leve ao fogo baixo, 1 lata de leite moça, 1 gema, 1/2 tablete de margarina. Vá mexendo até formar um creme em ponto de espalhar.

Cobertura

Numa frigideira com água, colocar uma panelinha com 1 lata de creme de leite. Quando ferver a água e esquentar o creme, colocar 2 (ou 3) tabletes pequenos de Chocolate Superior Meio Amargo Nestle picados. Mexer até desmanchar completamente o chocolate. Cobrir a torta, já recheada, e polvilhar com chocolate granulado.

Torta de chocolate à Izaura

Cybercook

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 3/4 xícara (chá) de azeite

- 2 xícaras (chá) de leite fervendo
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio 1 colher (sopa) de fermento em pó

Misturar tudo sem bater. Colocar no forno. Quando estiver pronta, ainda quente, furar com palito e despejar sobre o bolo o seguinte:

- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- suco de duas laranjas

Levar ao fogo até derreter a manteiga, sem deixar ferver. Despejar ainda quente sobre o bolo.

Torta de chocolate branco

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 400 gr de chocolate branco derretido para massa e recheio
- 01 pacote de bolacha maisena para a massa
- ½ litro de chantily para a cobertura
- 01 xícara de chá de chantily ou creme de leite sem soro para o recheio
- 03 claras em neve com 03 colheres das de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

- No liquidificador triture bem as bolachas.
- Derreta 200 gr de chocolate em banho maria e misture com a bolacha moída fazendo uma massa.
- Coloque em uma assadeira desmontável, modele a torta e leve para assar por 10 minutos.

Recheio:

- Derreta os outros 200 gr de chocolate em banho maria.
- Junte 01 xícara das de chá de chantily ou creme de leite sem soro, misturando bem, depois as claras em neve batidas com 03 colheres das de sopa de açúcar (ponto duro), recheie a torta e cubra com chantily batido.

Torta de chocolate com amêndoas

- Culinarista: Cecília Bijú

ingredientes:

- 200 gr de chocolate meio amargo
- para a massa:
- 200 gr de bolacha maisena
- 100 gr de margarina
- 02 colheres de sopa de rum

modo de preparo:

- triture a bolacha até obter uma farinha, junte a margarina amolecida e o rum, misture até obter uma massa uniforme. Unte uma assadeira de fundo falso com margarina e distribua a massa no fundo da mesma. reserve.

recheio e cobertura:

- 10 ovos separados

- 05 colheres de sopa de açúcar
- 500 gr de chocolate meio amargo derretido e frio
- 01 xícara de chá de creme de leite com soro (utilizar em 2 vezes)
- 03 folhas de gelatina incolor
- ½ xícara de chá de amêndoas sem pele picadas e torradas
- 01 colher de chá de essência de amêndoas

modo de preparo:

- bata as claras e o açúcar até formar um suspiro bem firme (reserve). hidrate as folhas de gelatina em água, escorra-as e leve para aquecer em banho maria com ½ xícara de chá de creme de leite, deixe esfriar, reserve.
- derreta o chocolate em banho maria, reserve para esfriar. bata as gemas e a essência até esbranquiçarem, sem parar de bater, junte o chocolate em fio, o creme de leite e o suspiro.
- misture bem e reserve 2 xícaras deste creme para decoração. só então misture a outra parte de creme de leite com gelatina.
- coloque o recheio sobre a massa, leve à geladeira junto com a cobertura por 8 horas.
- desenforme e decore, volte à geladeira e retire somente para servir.

Torta de Chocolate Cyber

- 8 ovos
- 8 colheres, das de sopa, de açúcar
- 4 colheres, das de sopa, de farinha de trigo
- 4 colheres, das de sopa, de achocolatado ou chocolate em pó
- 1 colher, das de chá, de fermento em pó

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, batendo sempre, acrescente o açúcar, batendo até obter um creme fôfo. Peneire juntos a farinha de trigo, o chocolate e o fermento. Vá peneirando levemente sobre os ovos batidos, misturando com garfo. Coloque em forma untada com manteiga, polvilhada com farinha de trigo.

Recheio

Leve ao fogo baixo, 1 lata de leite moça, 1 gema, 1/2 tablete de margarina ou manteiga. Vá mexendo até formar um creme em ponto de espalhar.

Cobertura

Numa frigideira com água, colocar uma panelinha com 1 lata de creme de leite. Quando ferver a água e esquentar o creme, colocar 2 (ou 3) tabletes pequenos de Chocolate Superior Meio Amargo Nestle picados. Mexer até desmanchar completamente o chocolate. Cobrir a torta, já recheada, e polvilhar com chocolate granulado.

Torta de Chocolate

- Ingredientes:
- 8 ovos
- 8 colheres, das de sopa, de açúcar
- 4 colheres, das de sopa, de farinha de trigo
- 4 colheres, das de sopa, de Nescau

- 1 colher, das de chá, de pó royal

- Modo de Preparo:

Primeira Etapa:

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, batendo sempre, acrescente o açúcar, batendo até obter um creme fôfo.

Peneire juntos a farinha de trigo, o chocolate e o fermento. Vá peneirando levemente sobre os ovos batidos, misturando com garfo. Coloque em forma untada com manteiga, polvilhada com farinha de trigo.

Segunda Etapa: Recheio

Leve ao fogo baixo, 1 lata de leite moça, 1 gema, 1/2 tablete de claybom. Vá mexendo até formar um creme em ponto de espalhar.

Terceira Etapa: Cobertura

Numa frigideira com água, colocar uma panelinha com 1 lata de creme de leite. Quando ferver a água e esquentar o creme, colocar 2 (ou 3) tabletes pequenos de Chocolate Superior Meio Amargo Nestle picados.

Mexer até desmanchar completamente o chocolate. Cobrir a torta, já recheiada, e polvilhar com chocolate granulado.

Torta de Chocolate

Ingredientes

8 ovos

8 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres, das de sopa, de farinha de trigo

4 colheres, das de sopa, de Nescau

2 colheres (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, batendo sempre. Acrescente o açúcar, batendo até obter um creme fofo.

Peneire juntos a farinha de trigo, o chocolate e o fermento sobre os ovos batidos e

misture lentamente. Coloque em forma untada com manteiga, polvilhada com farinha de trigo.

Recheio:

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 gema

100 gr de margarina

Modo de Preparo

Leve ao fogo baixo, o leite condensado, a gema e a margarina. Mexa até formar

um creme em ponto de rechear.

Cobertura:

Ingredientes

1 lata de creme de leite

200 grs de chocolate meio amargo picado

chocolate granulado

Modo de Preparo

Leve o creme de leite ao fogo numa panela pequena, em banho-maria. Quando esquentar o creme de leite, adicione o chocolate picado e mexa até que desmanche bem. Cubra a torta com essa mistura e polvilhe com chocolate granulado. Leve para gelar.

Torta de Coco

Cybercook

- 1 pacote de biscoito Maizena
- 100g de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida(da lata) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100g de coco ralado

Bata no liquidificador o biscoito até obter uma farofa fina. Misture a manteiga até obter uma massa homogênea. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível com a massa e reserve.

Coloque em uma panela, o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até obter um creme espesso. Retire do fogo e despeje sobre a massa de biscoito reservada.

Bata as claras em neve com o açúcar até obter um merengue. Coloque o merengue sobre o creme de leite condensado e polvilhe o coco. Leve ao forno médio alto (200°C) para dourar. Sirva quente ou fria.

RENDIMENTO: 8 porções

Torta de Damasco

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 06 ovos
- 12 colheres de sopa de açúcar
- 02 colheres de sopa de suco de limão
- 01 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 01 colher chá de fermento em pó
- 200 gr de fécula de batata (1 caixa)
- 100 gr de damasco
- ½ xícara de chá de água
- 01 lata de leite condensado
- 01 lata de creme de leite
- 03 claras batidas em neve firme
- 01 pacote de gelatina incolor
- 04 colheres de água fria para hidratar a gelatina
- chantily para decorar a torta

Modo de Preparo:

- Bater as 6 claras em neve (firme) e acrescentar as 6 gemas, uma a uma.
- Colocar as 12 colheres de sopa de açúcar aos poucos com a batedeira ligada, na sequência, colocar as 2 colheres de sopa de suco de limão, 1 colher de chá de baunilha, os 200 gr de fécula de batata, batendo sempre.

- Desligar a batedeira para colocar a colher de chá de fermento em pó.
- Misturar levemente.
- Untar uma assadeira de fundo falso e colocar a massa para assar por, mais ou menos, 25 minutos, em forno médio.

Recheio:

- Hidratar as 100 gr de damasco, $\frac{1}{2}$ xícara de chá de água por 2 horas mais ou menos no multiprocessador.
- Coloque em uma vasilha e misture 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite.
- Dissolva a gelatina em banho-maria e misture bem aos ingredientes.
- Por último: bata as claras em neve (firme), com as 3 colheres de sopa de açúcar e junte aos ingredientes acima, misturando bem.

Montagem da Torta:

- Abra a torta ao meio, recheie, cubra com chantilly e decore a gosto.

Torta de damasco

- Márrika Meszaros

- 200 g de farinha de trigo
- 130 g de margarina
- 70 g de açúcar
- 1 gema
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 cálice de leite frio
- 1 pitada de sal
- Farinha de rosca para polvilhar
- Geleia de damasco
- Açúcar para polvilhar

Modo de preparar:

Misture com as mãos a farinha de trigo com a margarina, faça uma cova e coloque a gema, o fermento, o açúcar, o sal e o leite.

Amasse bem com as mãos.

Corte um pedaço pequeno de massa para cobri-la em tiras (reserve). Abra a massa do tamanho da assadeira, polvilhe com a farinha de rosca. Coloque a geleia e polvilhe com o açúcar. Faça as tiras com o pedaço da massa que ficou reservado. Coloque sobre a geleia em formato de quadriculado. Leve para assar em forno pré aquecido.

Torta de Framboesa

Massa:

- Um pacote de biscoito maizena moído
- 3 colheres de sopa de margarina

Recheio:

- suco de 1 limão
- 1 lata de leite condensado

- 1 barra de queijo philadelphia

Cobertura:

- 1 pote de geléia de framboesa

Modo de preparar:

Pegue a farofa de biscoito maizena e misture a margarina até ficar uma massa unida e homogênea. Em seguida coloque em uma forma de abrir para torta, espalhe e coloque para assar. Retire do forno qdo estiver coradinha.

Prepare o recheio batendo bem todos os ingredientes. Espere a massa esfriar e despeje o recheio. Coloque na geladeira, e deixe gelar um pouco. Quando o recheio estiver durinho, coloque a geléia de framboesa por cima. Pronto !! Uma torta divina e rápida ficou pronta!

Torta de frango de pão de forma

12 fatias de pão de forma

5 ovos inteiros

1 xícara de queijo ralado

2 copos de leite

Frango desfiado

Presunto picado

Cogumelos cortados e passados na manteiga

Maionese

Temperos picados a gosto

Modo de fazer

Coloque a metade dos pães em uma forma, esparrame o recheio já misturado, e

derrame por cima os ovos batidos misturados com o leite quente, o queijo e o

creme de leite. Leve ao forno quente.

Torta de frutas italiana

- Miriand Teixeira

Ingredientes:

- 02 xícaras de chá de castanha do Pará picada

- 02 xícaras de chá de uvas passas

- 01 xícara de chá de damascos

- 01 xícara de chá de ameixas pretas

- 01 xícara de frutas cristalizadas

- 01 xícara de chá de castanhas de caju

- 01 xícara de chá de figos secos

- ½ xícara de cerejas picadas

- 500 g. De biscoitos doces moídos

- 01 colher de chá de casca de laranja ralada

- 01 colher de chá de canela em pó

- 01 colher de café de noz moscada

- 04 colheres de sopa de licor maraschino

- 01 envelope de gelatina sem sabor

- 01 xícara de chá de suco de laranja coado

- ½ xícara de chá de mel ou karo

Modo de preparar

Misture o suco de laranja com a gelatina e dissolva. Junte todos os ingredientes e amasse tudo muito bem com as mãos ou batedeira.

Torta de fubá

4 ovos

4 xíc de leite

3 xíc de açúcar

2 colh de sp de margarina

½ xíc de maisena

2 colh de sopa de farinha de trigo

1 colh de sopa de fermento em pó

1 xíc de fubá

½ xíc de coco ralado

½ xíc de queijo ralado

Bata no liquidificador os ovos com o leite, o açúcar e a margarina.

Adicione os demais ingredientes e

bata até obter uma massa uniforme. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Leve ao forno

médio por cerca de 55 minutos.

Torta de fubá da Lu

Colocar na vasilha grande da batedeira:

3 ovos inteiros

Bater e juntar:

3 xícaras de açúcar

1 ½ xícara de fubá

3 xícaras de leite

1 xícara de água

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de fermento

2 colheres de sopa de manteiga

1 pires de chá de queijo ralado

Misturar tudo muito bem e levar para assar em tabuleiro número 2 untado.

Forno regular.

Obs: Adicionar aos poucos o líquido para que a massa fique bem firme, assim, evita-se que forme pelotinhas.

Torta de galinha com verduras

1 galinha cozida e desossada

250 g de cenoura cozida em pedacinhos

250 g de vagem cozida em pedacinhos

250 g de chuchu cozido em pedacinhos

250 g de batata cozida em pedacinhos

2 tomates em pedacinhos

2 pimentões em pedacinhos

1 cebola média ralada
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de massa de tomate
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de catchup
1 lata de ervilha
Azeitonas

Leve ao fogo a margarina com a cebola até dourar. Retire e acrescente o pimentão e as 2 colheres de farinha de trigo. Leve ao fogo novamente. Retire mais um a vez e ponha o tomate, a massa de tomate, a mostarda, o catchup, as verduras, as ervilhas e azeitonas. Pronto, coloque num pirex a metade da massa de verdura, em seguida a galinha e novamente a massa de verdura. Decore a gosto.

Torta de Gorgonzola com Requeijão Cremoso

- Palmira Onofre

massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 120 g de margarina cortadas em pequenos pedaços
- 1 ovo inteiro
- 1 colher de sopa de água

modo de preparo

Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa. Abra numa assadeira de fundo desmontável. Dê uma pré assada na massa e coloque o recheio.

recheio

- 400 g de gorgonzola
- 200 g de requeijão cremoso
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- 1 colher de sopa (bem cheia) de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto

coberturas

1 - com a mesma massa cubra a torta.

Pincele com gema e leve ao forno

3 claras batidas em neve firme

lata de creme de leite ou 1 copo de iogurte natural

pacote de queijo ralado

Torta de Kibe com Abóbora

Cybercook

- 300g de trigo para kibe (fino ou grosso)
- 250g de abóbora
- 3 colheres de sopa de hortelã (de preferência fresca)
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 1/2 xícara de molho de tomate
- Azeite doce

- Sal

Deixe o trigo de molho em água morna por 30 minutos para inchar. Cozinhe a abóbora em água fervente até que amoleça. Refogue no azeite o alho, a cebola, e a hortelã picadinhas. Amasse a abóbora cozida, misture ao tempero, junte o molho de tomate e o trigo.

Coloque numa forma refratária e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Torta de leite africana

- Culinarista: Tertia Nel

Massa:

- 125 gr de margarina ou manteiga
- 01 xícara de chá de açúcar
- 01 ovo inteiro batido
- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 02 colheres de chá de fermento em pó
- pitada de sal
- pré aqueça o forno em 200°C.
- misture a margarina e o açúcar, adicione o ovo e misture bem.
- peneire juntos a farinha, o fermento e o sal, adicionando depois a mistura do ovo.
- misture bem até formar uma Massa homogênea e forre os refratários já untados, deixando uma camada fina.
- leve ao forno, por 10 a 12 minutos, até dourar.

Recheio

1 e ½ litro de leite 50 gr de margarina ou manteiga 04 ovos 01 xícara de chá de açúcar ½ xícara de chá de farinha de trigo ½ xícara de chá de maizena pitada de sal 01 colher chá de baunilha canela em pó

Modo de preparo

esquente numa panela o leite e a margarina. bata os ovos e o açúcar numa tigela peneire juntos a farinha, a maizena e o sal e adicione aos poucos à mistura dos ovos, mexendo bem. Adicione a baunilha e junte ao leite quente (na mesma panela), deixando ferver por mais ou menos 5 minutos, até engrossar (mexendo com uma colher de pau, para não empelotar). Despeje o Recheio sobre a Massa já assada e polvilhe com canela em pó. deixe esfriar e sirva à temperatura ambiente ou morno.

Modo de arrumar

- despeje a metade da Massa em uma forma de abrir, bem untada. vá colocando alternadamente oatum, as azeitonas, as rodela de tomate, os ovos.
- cubra com a outra metade da Massa. Assar em forno quente por 40 minutos.

Rendimento: 10 porções

Torta de leite

- Tertia Nel

Massa

- 125 g de margarina ou manteiga .
- 1 xícara chá de açúcar
- 1 ovo inteiro batido
- 2 xícaras chá de farinha de trigo
- 2 colheres chá de fermento em pó

- Pitada de sal.

Pré-aqueça o forno em 200°C.

Misture a margarina e o açúcar, adicione o ovo e misture bem.

Peneire juntos, a farinha, o fermento e o sal, adicionando depois a mistura do ovo. Misture bem até formar uma massa homogênea e forre os refratários já untados, deixando uma camada fina.

Leve ao forno, por 10 a 12 minutos, até dourar.

Recheio

- 1 ½ litro de leite

- 50 gr de margarina ou manteiga

- 04 ovos

- 1 xícara chá de açúcar.

- ½ xícara chá de farinha de trigo.

- ½ xícara chá de maizena

- Pitada de sal

- 1 colher chá de baunilha

- Canela em pó

Modo de preparar

1. Esquente numa panela o leite e a margarina.

2. Bata os ovos e o açúcar, numa tigela.

3. Peneire juntos, a farinha, a maizena e o sal e adicione aos poucos a mistura dos ovos, mexendo bem. Adicione a baunilha e junte ao leite quente (na mesma panela) , deixando ferver por mais ou menos 5 minutos, até engrossar (mexendo com uma colher de pau, para não empelotar).

4. Despeje o recheio sobre a massa já assada e polvilhe com canela em pó.

5. Deixe esfriar e sirva à temperatura ambiente ou morno.

Torta de Limão

- Culinarista: Cecília Bijú

Massa Casca Macia:

Ingredientes:

- ½ lata de leite condensado

- 02 colheres de sopa de manteiga

- 02 colheres de sopa de suco de limão

- 01 colher de chá de raspas de limão

- 1.1/2 xícara de chá de farinha de trigo aproximadamente

- 01 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo:

- Em um refratário fundo amasse todos os ingredientes, descanse 20 minutos e abra forrando as torteiras.

- Asse com ou sem recheio.

Creme de limão:

Recheio:

- 03 xícaras de chá de água

- 1.½ xícara de chá de açúcar

- ¼ xícara de chá de suco de limão

- 06 gemas passadas pela peneira

- 01 colher de sopa de manteiga

- 01 colher de sopa de gelatina sabor limão

- 04 colheres de sopa cheia de amido de milho

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes, leve ao fogo mexendo até engrossar.
- Retire do fogo, bata na batedeira e empregue sobre a massa já assada.

Torta de limão

Para a massa

250 g de farinha de trigo
175 g de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de água
1 colher (sopa) de suco de limão

Para o creme

3 ovos
200 g de açúcar
suco de 2 limões
250 g de manteiga

Para o suspiro

6 claras
225 g de açúcar

Prepare a massa: misture todos os ingredientes e deixe na geladeira por 30 minutos. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível de 25 cm de diâmetro. Leve ao forno médio (180°C), pré aquecido, por aproximadamente 20 minutos.

Prepare o creme: bata os ovos com o açúcar e o suco de limão. Leve ao fogo em banho-maria de água fervente e vá adicionando, aos poucos, a manteiga até misturar, mas sem deixar ferver. Espalhe sobre a massa e leve novamente ao forno médio (180°C), pré aquecido, por aproximadamente 15 minutos. O recheio deve estar firme, mas ainda mole no centro.

Prepare o suspiro: bata as claras em neve. Junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter um suspiro firme. Espalhe sobre a torta e volte ao forno médio (180°C) por 10 minutos ou até começar a dourar.

Para 8 a 12 pessoas

Torta de Limão (simples)

Ingredientes para a massa

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
200 gr de manteiga
2 gemas

Ingredientes para o recheio

400 gr de leite condensado
4 gemas
½ xícara (chá) de suco de limão

Ingredientes para a cobertura

4 claras
8 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Massa

Misture a farinha, a manteiga e as gemas, até obter uma massa lisa. Leve à geladeira por 10 minutos. Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável com a massa e leve ao forno médio por 25 minutos. Reserve.

Recheio

Bata no liquidificador o leite condensado, as gemas e o suco de limão. Despeje sobre a massa reservada.

Cobertura

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e bata até ficar bem firme. Espalhe sobre o recheio formando picos. Leve ao forno quente até dourar (cerca de 15 minutos). Sirva fria.

Torta de maçã

- Padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 300 gr de manteiga ou margarina
- 150 gr de açúcar
- 01 ovo
- 01 pitada de sal
- 01 limão ralado (só a casca)

modo de preparo:

- coloque a farinha de trigo sobre a mesa e abra uma cova no centro dela. nesta cova, coloque o restante dos ingredientes e misture-os todos com as mãos, inclusive a farinha de trigo. após a massa pronta, coloque-a em uma bandeja e leve-a para gelar. após a massa bem gelada, retire-a da geladeira e amasse-a um pouco, para ficar mais fácil de se trabalhar com ela.

- forre 3 assadeiras de aproximadamente 25 cms com a massa, complete a forma com creme de confeiteiro, disponha as fatias de maçã por cima e leve-as para assar.

- após assadas e frias, desenforme as tortas, faça o acabamento com geléia de damasco ou a gosto e em volta, passe coco ralado ou castanhas de cajú moídas.

temperatura do forno: 200° c.

duração do forno: 10 à 15 minutos

ingredientes: (creme baunilha para recheio)

- ½ litro de leite
- 04 gemas
- 01 pitada de baunilha ou vanilina
- 75 gramas de farinha de trigo
- 250 gramas de açúcar

modo de preparo:

- leve ao fogo, o leite com a metade do açúcar. assim que começar a ferver, adicione o restante do açúcar, já misturado e peneirado junto com a farinha de trigo. em seguida, adicione o restante dos ingredientes, cozinhe por mais alguns instantes, espere esfriar e use.

ingredientes: (geléia para as tortas)

- 01 copo de água
- 40 gramas de maisena
- 01 laranja ou 01 limão fatiado
- 200 gr de açúcar
- 02 colheres de sopa de glicose de milho (karo)

- corante amarelo se desejar

modo de preparo:

- leve ao fogo, água, açúcar e o limão. quando estiver fervendo, adicione a maisena já diluída com 07 colheres de água. por último, adicione a glicose (karo) e faça uma geléia bem grossa. espere esfriar e use.

Torta de Maçã à Moda Dadi
Cybercook

Massa (massa podre)

- 1Kg. farinha de trigo especial
- 1/2 Kg. manteiga sem sal
- 1 pitada de sal
- 4 gemas de ovos
- leite o suficiente

Misture Todos o ingredientes, e vá acrescentado lentamente o leite até atingir o ponto da massa não grudar nas mãos, ponha em um saco Plástico e ponha no refrigerador.

Recheio:

- 1 1/2 kg de maçãs tipo verde
- suco de 2 limões
- 1 xícara de uvas passas brancas sem sementes
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colher de sobremesa rasa de canela em pó

Outros Ingredientes

- 1 gema de ovo
- açúcar de confeiteiro
- chantilly

Rale as maçãs, em uma vasilha de louça, esprema-os com as mãos bem firme para retirar o seu caldo. Em uma panela coloque as maçãs raladas, o açúcar, o suco dos limões, canela, e as uvas passas, deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 18 minutos, com a panela tampada. enquanto isso, estenda massa com um rolo de macarrão, até que fique com 4 a 5 milímetros de espessura, forre o fundo da assadeira com a massa, de modo que sobre uns 2 cm nas laterais, coloque o recheio e espalhe bem, cubra o recheio com a mesma massa, e depois com as laterais que sobraram, dobre-os sobre a massa, com um garfo espete uniformemente, sobre toda a massa, pincele sobre a massa uma gema de ovos, asse em fogo médio por cerca de 40 minutos, retire deixe esfriar e polvilhe açúcar de confeiteiro com uma peneirinha. Corte em retângulos, e sirva com chantilly.

Torta de maçã diet

- Silvana Costa

- ½ xícara de chá de margarina light
- ¾ de xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de multiadoçante
- 2 ovos
- ¼ de xícara de chá de água fria
- ½ colher de sopa de fermento em pó

- 1 maçã grande sem casca em fatias

Modo de preparo

Bata a margarina com o adoçante, a água e as gemas. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento. Por último as claras batidas em neve. Unte uma forma pequena com margarina light e farinha de trigo. Coloque a massa. Arrume as fatias de maçã lado a lado e leve para assar por 25 minutos em forno médio.

Rendimento: 12 porções com 91,05 calorias cada

Torta de maçã II

- 4 ovos
- 1 coco ralado (pequeno)
- 3 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- 1 colher sobremesa de fermento

Bata a manteiga com o açúcar até ficar uma massa fina. Coloque os ovos inteiro um a um, em seguida vá colocando os outros ingredientes. Ponha para assar. Depois de assada e fria faça um creme com os seguintes ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca
- 3 gemas

Leve ao fogo quando cozido espere esfriar um pouco e jogue em cima do bolo. Fatie maçãs com casca e cubra a torta. Por último faça um merengue com os seguintes ingredientes:

- Suco de 4 laranjas
- 3 colheres de açúcar
- 1 1/2 de amido de milho
- Leve ao fogo, quando ferver e engrossar jogue em cima das maçãs.

Torta de maçã light

- nutricionista: dra. maria cecilia corsi dias

ingredientes: (massa)

- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 02 gemas
- 02 colheres de sopa de adoçante granular
- 02 colheres de sopa de margarina

modo de preparo:

- amassar levemente até formar uma massa e coloque para descansar na geladeira por 01 hora.

ingredientes: (recheio)

- 02 maçãs vermelhas inteiras descascadas e sem o miolo
- 01 colher de sopa de uva passa
- 02 colheres de sopa de adoçante granular
- ½ colher de chá de canela em pó
- 01 colher de sopa de nozes picadas

modo de preparo:

- abra a massa em forma de retângulo divida em duas partes de forma que cubra as maçãs. acrescente as uvas passas, o adoçante, a canela e as nozes no centro das maçãs. feche a massa de forma que faça um retângulo e pincele com leite. leve ao forno médio por 25 minutos.

Torta de Mandioquinha

- Evelin Duarte

massa

- 1 k de mandioquinha cozida e passa da pelo espremedor
- 4 ovos
- 1 tablete de caldo de carne dissolvido em 1 xícara de chá de leite quente
- 1 colher de sopa de manteiga
- ½ xícara de chá de queijo ralado

misture tudo e reserve.

recheio

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1 tablete de caldo de carne
- ½ k de lingüiça toscana ou calabresa
- 2 ovos cozidos
- azeitonas picadas
- 1 copo de requeijão

modo de preparo

coloque o óleo e a cebola em um refratário, leve ao microondas por 4 minutos em potência alta. acrescente o tomate, o caldo de carne e a lingüiça. retorne ao microondas por 8 minutos em potência alta. retire e acrescente os ovos e as azeitonas.

montagem

unte um refratário, polvilhe com farinha de rosca. coloque a metade da massa de mandioquinha e o recheio. por cima coloque o requeijão e cubra com o restante da massa. polvilhe com páprica e leve ao microondas por 12 a 15 minutos em potência alta.

Torta de Maracujá à Cyber Cook

Base:

- 50 gr de bolacha maria
- 50 gr de margarina de tablete

Recheio

- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3/4 da lata c/ suco de maracujá concentrado
- completar a lata com leite comum
- 1 pacotinho de gelatina sem sabor hidratada em 2 colheres de sopa de água
- 2 gemas
- 2 claras em neve
- 6 colheres de açúcar

Calda

- 1 xícara de cerejas ao marasquino
- 3 colheres de sopa de açúcar

Esmigalhar a bolacha (pode ser no processador) e misturar com a manteiga. Em uma forma de 25 cm de diâmetro, daquelas que soltam o fundo, untar com manteiga e colocar um círculo de papel manteiga.

Arrumar a farofa de bolacha com margarina, prensando bem sobre o papel manteiga e reservar.

Bater as claras em neve com 3 colheres de açúcar.

Em uma vasilha, misturar o suco de maracujá c/ leite, o creme de leite, as gemas, o açúcar restante e a gelatina hidratada.

Misturar bem (pode ser na batedeira) e no final, delicadamente, colocar as claras em neve. Colocar sobre a "massa" de bolacha e levar p/ a geladeira por umas 4 horas.

Preparar uma calda fina com a cereja, o marasquino e o açúcar. Desenformar e servir pondo a calda individualmente em cada fatia.

Torta de Maracujá

- Faça uma farinha no liquidificador com 200 g de bolacha doce (maria ou maizena), depois misture com 100 g de manteiga e faça uma farofa grossa. Forre uma forma com essa farofa e leve ao forno por 20 minutos. Prepare no liquidificador 1 lata de leite Moça e suco (sem água) de 1 maracujá grande; depois, coloque 1 lata de creme de leite sem o soro e bata bem. Retire a torta do forno, coloque o recheio dentro e reserve.
- Bata 3 claras em neve e adicione 6 colheres de açúcar até formar um suspiro. Leve ao forno para dourar. Sirva bem gelada.

Torta de milho verde

- Adriana Franchi

Ingredientes

- 1 lata de milho verde escorrido
- 3 ovos
- 1 ½ xícara de leite
- 1 ½ xícara de óleo
- 1 xícara de fubá
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- Margarina para untar
- Farinha de trigo para polvilhar

Modo de preparar

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o óleo e o milho verde escorrido. Peneire em uma vasilha a farinha de trigo, o fubá e o fermento. Misture o creme de milho as farinha mexendo até obter uma massa lisa e homogênea. Untar um forma de pudim, despeje a massa e leve ao forno moderado para assar.

Rendimento: 10 porções

Torta de Morango

- Ingredientes:

Massa:

- 200 grs. de farinha de trigo
- 80 grs. de manteiga ou margarina
- 100 grs. de açúcar
- 1 ovo
- Sal

Recheio

- 1/2 kg de morangos
- 1/4 de litro de leite
- 100 grs. de açúcar
- 1 colher, das de sopa, de farinha de trigo
- 2 ovos
- Casca de limão
- 2 cálices de licor a gosto

- Modo de Preparo:

Massa:

Unte uma forma para tortas com manteiga ou margarina e polvilhada com farinha. A forma deverá ter um diâmetro aproximado de 25 cm. Coloque sobre uma mesa a farinha e o açúcar, faça um buraco no centro e acrescente o ovo, uma pitada de sal e a manteiga ou margarina. Misture todos os ingredientes, trabalhando bem a massa. Embrulhe-a em papel manteiga e deixe-a descansar no refrigerador.

Recheio:

Enquanto isso, faça o recheio. Limpe os morangos, lave-os bem numa tigela. Escorra-os. Coloque-os numa vasilha e adicione o licor com 25 gr. de açúcar.

Leve ao fogo o leite e deixe-o ferver com a casca de limão. Numa panela coloque 2 colheres, das de sopa, do leite, a farinha de trigo, as gemas, o açúcar que sobrou e mexa bem com uma colher de pau. Junte pouco a pouco o restante do leite. Torne a levar o creme ao fogo e tenha cuidado para não o deixar ferver. Retire e deixe esfriar, mexendo de vez em quando, evitando que se forme película na superfície.

Finalização:

Abra a massa com o rolo, mas somente o necessário para cobrir o fundo e os lados da forma. Com uma faca corte as sobras dos lados. Forre com papel manteiga e leve ao forno moderado durante 30 minutos. Quando a massa estiver cozida, tire o papel e desenforme, deixando-a esfriar bem. Escorra os morangos. Separe os mais bonitos para a decoração. Passe os restantes pela peneira e junte-os ao creme, mexendo bem. Espalhe o recheio sobre a massa e decore com os morangos reservados. Se quiser, enfeite a torta com creme chantilly ou merengue, batendo uma clara, com açúcar de confeitiro.

Torta de morangos

- Benjamim Abrahão

Massa

- 500 g de farinha de trigo

- 300 g de manteiga ou margarina
- 150 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Casca de limão ralada

Modo de preparo

Coloque a farinha de trigo sobre a mesa e abra uma cova no centro dela. Nesta cova, coloque o restante dos ingredientes e misture todos com as mãos, inclusive a farinha de trigo. Após a massa pronta, coloque numa bandeja e leve para a geladeira. Após a massa bem gelada, pegue 3 formas para torta e forre-as com a massa. Complete com creme de confeiteiro e leve para assar. Após assada e fria desenforme-as e decore com morango, passe a geléia por cima e em volta decore com coco ralado ou castanha de caju moída. Leve para gelar e sirva.

Creme para recheio

- ½ litro de leite
- 75 g de farinha de trigo
- 4 gemas
- 250 g de açúcar
- 1 pitada de vanilina ou baunilha

Modo de preparo

Coloque numa panela, o leite com a metade de açúcar e leve ao fogo. Assim que começar a levantar fervura, adicione o restante do açúcar já misturado com farinha de trigo. Em seguida, misture o restante dos ingredientes, mexendo sempre para não empelotar, cozinhe por mais alguns instantes, espere esfriar e use.

Geléia para tortas

- 1 copo de água
- 200 g de açúcar
- 40 g de maisena
- 2 colheres de sopa de glucose ou karo
- 1 limão ou 1 laranja fatiada
- Corante vermelho

Modo de preparo

Leve ao fogo: a água, o açúcar e o limão. Quando estiver fervendo, desmanche a maisena com 7 colheres de sopa de água e despeje aos ingredientes que estão fervendo. Por último adicione a glucose ou karo, faça uma geléia bem grossa, espere esfriar e use.

Torta de mousse de manga

- Culinarista: Tânia Nakajima

ingredientes

- 1 e ¼ xícara biscoito dietético moído
- 01 colher de sopa de margarina light
- 01 colher de sopa de gelatina branca neutra em pó
- 03 colheres de sopa de água
- ½ xícara cream cheese
- adoçante equivalente a 48 colheres de chá de açúcar
- 01 unidade de gema
- 2 xícaras de sucos concentrado de manga
- 1 xícara de creme de leite para chantilly

modo de preparar

Derreter a margarina light e adicionar ao biscoito dietético moído, misturando bem até obter uma farofa. (obs: se o biscoito não for amanteigado, adicionar o dobro de margarina).

- fornar o fundo de uma forma com fundo falso com a farofa, apertando-a bem formando uma massa compacta.
- cobrir a gelatina com água, misturar bem e derreter em banho-maria (reservar) bater em batedeira o cream cheese com o adoçante até formar um creme liso. acrescentar a gema e continuar o batendo.
- acrescentar o suco concentrado de manga e bater até misturar tudo.
- acrescentar a gelatina derretida com a batedeira ligada.
- transferir para uma tigela. misturar tudo na tigela com auxílio de uma espátula.
- encher a forma e levar à geladeira por aproximadamente 2 horas antes de desenformar.

molho ingredientes:

- 01 xícara suco concentrado de manga
- ¼ xícara de água
- adoçante equivalente a 6 colheres de chá de açúcar
- 01 colher de chá de amido de milho
- ½ colher de sopa de suco de limão
- 1 pedacinho de casca de limão
- 1 colher de sopa de conhaque

modo de preparar

- em uma panela pequena, misturar o suco concentrado de manga, a água e o adoçante e levar ao fogo.
- misturar o amido de milho com um pouco de água e acrescentar lentamente ao molho.
- adicionar o suco e a casca de limão. levantar fervura e cozinhar por cerca de 1 minuto mexendo sempre.
- apagar o fogo, adicionar o conhaque e deixar esfriar.
- tirar a casca de limão e mexer o molho antes de colocar sobre a torta.

Torta de Nozes da mãe da Nilza

Massa

12 ovos
6 colh de sp de farinha de rosca
12 colh de sp de açúcar
1 Kg de nozes, amendoim ou castanha do Pará

Recheio:

1 xíc de chá de nozes moída
4 gemas
3 colh de sp de água
3 colh de sopa de vinho do Porto
½ xíc de açúcar
Faz-se a calda com o açúcar, o vinho e a água. Depois de pronta, junta-se as nozes e as 4 gemas.

Cobertura:

1 pct de manteiga sem sal
½ lata de leite condensado
3 colh de sopa de chocolate

Licor de cacau ou baunilha a gosto.

Torta de palmito com massa folhada

- Arlete Pitta - fone: 72.83.31.08

massa

- 1 ovo inteiro
- 1 copo de leite
- 200 g de margarina
- 200 g de gordura vegetal hidrogenada
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de fermento em pó
- mais ou menos 600 g de farinha de trigo (até dar o ponto)

modo de preparar:

em uma tigela coloque a farinha de trigo, faça uma cova no meio e acrescente o ovo, o leite e os outros ingredientes sucessivamente. amasse bem até a massa ficar bem homogênea. deixe na geladeira por 30 minutos.

recheio

- 1 vidro de palmito
- 1 lata de ervilha
- 100 g de azeitonas verdes
- 2 tomates
- 3 dentes de alho
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de azeite

modo de preparar:

doure o alho no óleo e no azeite, acrescente a cebola, o tomate e deixe refogar. junte o palmito, a ervilha, a azeitona e deixe cozinhar um pouco. enquanto isso, dissolva 2 colheres de sopa de farinha de trigo em 1 copo de leite e junte ao recheio. mexa bem e deixe cozinhar um pouco. acrescente 2 colheres de sopa de salsa picada e deixe esfriar.

Torta de Palmito da Dri

Cybercook

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 colheres (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de leite

recheio:

- 1 lata de palmito (400 g)
- 2 cebolas grandes
- 2 dentes de alhos
- 4 tomates sem pele, picados
- 2 ovos cozidos

- azeitonas picadas, sal, salsa, cebolinha e pimenta a gosto.

massa:

Misturar todos os ingredientes e levar para um tabuleiro a massa já pronta, os ingredientes para fazer a massa, devem ser batidos no liquidificador, e o tabuleiro deve estar untado e polvilhado com farinha de rosca. Cobrir com o recheio e levar para assar.

obs. Caso não tenha farinha de rosca pode usar farinha de trigo. Para a torta ficar melhor coloque um pouco da massa no tabuleiro, coloque o recheio e depois cubra com restante da massa.

recheio:

Refogue a cebola, o tomate, o alho e a lata de palmito por 15 minutos. adicione 2 xícaras de leite com 2 colheres de maisena. mexa com uma colher de pau até engrossar. desligue o fogo, adicione o sal, as azeitonas, os ovos cozidos, a salsa e a cebolinha. Deixe esfriar e monte a torta.
Bom apetite!

Torta de peixe

Cybercook

Recheio:

- ½ quilo de peixe (garoupa)
- sal
- limão
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola ralada
- 1 pimentão picado
- 5 tomates batidos no liquidificador
- 6 azeitonas verdes picadas
- 1 lata pequena de palmito, picado
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de cheiro verde, picado
- 1/2 lata de creme de leite (gelado e sem soro)

Tempere o peixe e deixe tomar gosto . Refogue na manteiga a cebola e o pimentão, junte os tomates e quando levantar fervura acrescente o peixe; deixe cozinhar por 10 minutos em panela tampada, misture os demais ingredientes. Despeje sobre a massa, faça com sobras de massa um gradeado, pincele gema e volte ao forno por 20 minutos.

Massa :

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de gordura
- 1/2 lata de creme de leite (gelado e sem soro)
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó

Peneire a farinha, faça uma cova no centro, coloque o restante dos ingredientes e misture-os com as pontas dos dedos, pegando aos poucos a farinha até que seja toda incorporada à massa e solte completamente das mãos, deixando descansar por 1 hora. Abra a massa, fure o fundo com 1

garfo e asse em forno quente (225°C) por 15 minutos. Reserve as sobras para cobrir,
Rendimento: 8-10 porções

Torta de pêra com creme de chocolate

Palmira Onofre - Fone: 572.24.20

Massa

- 250 g de chocolate ao leite
- 200 g de biscoito (tipo maria)

Modo de preparar:

Derreta o chocolate e passe as bolachas no liquidificador e misture junto com o chocolate derretido. Coloque em assadeira de fundo desmontável e leve ao forno por uns 15 minutos. Retire deixe esfriar e desenforme.

Recheio

- 6 pêras
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de chá de licor de sua preferência
- 1 ½ copo de água

Faça uma calda com o açúcar e o licor. Descasque as pêras, corte-as ao meio, tire as sementes e coloque-as na calda para ferver de uns 20 a 30 minutos até ficarem macias.

- 1 lata de creme de leite
- 200 g de chocolate ao leite

Derreta o chocolate junto com o creme de leite em banho maria e coloque sobre a massa. Mergulhe neste creme as pêras já cozidas e decore a gosto.

Torta de Peras

Prepare a massa: derreta o Chocolate ao Leite Garoto em banho-maria, acrescente os biscoitos e misture até formar uma massa. Forre com esta massa o fundo e as laterais de uma fôrma redonda (22cm de diâmetro), distribuindo-a por igual. Asse em forno médio por 15 minutos, apenas para firmar a massa. Deixe esfriar.

Para o recheio: cozinhe as peras com o açúcar e o licor em fogo baixo por 10 minutos, ou até que fiquem macias e reserve. Leve ao banho-maria o Chocolate ao Leite Garoto e o creme de leite, misturando até obter um creme liso e uniforme. Montagem da torta: coloque a metade do creme de chocolate já frio sobre o fundo da torta e arrume as peras por cima. Cubra com o restante do creme, sem cobrir inteiramente as peras. Leve à geladeira por 3 horas, para firmar bem o creme.

Antes de servir, salpique as lascas de amêndoas sobre toda a superfície.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 200g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto, picada, 200g de biscoitos maisena triturados.

Para o recheio: e creme: 6 peras descascadas e sem sementes, cortadas ao meio, 4 colheres (sopa) de açúcar, 1 xícara (café) de licor Cointreau, 1 lata de creme de leite, 300g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto, 50g de amêndoas sem pele, torradas.

DICA: Para retirar a pele das amêndoas, deixe-as de molho na água fria por 1 hora e em seguida pressione cada uma entre os dedos. Para tostar, corte-as em lascas finas ou ao meio e leve ao fogo baixo, numa frigideira. Alguns minutos de fogo são suficientes para tostá-las.

.

Torta de Pêssego da Itaci

Fazer um creme com:

1 lt de leite condensado

2 lts de leite vaca

2 colh. de sp de maizena

raspa de limão

Unte com manteiga um pirex e despeje o creme. Molhe o biscoito champanhe na calda do pêssego e faça uma camada. Coloque uma camada de pêssego picadinho. Por cima espalhe coco ralado.

Põe-se na geladeira. Depois, abre-se uma lata de creme de leite gelado, tira-se o soro, mistura-se a mais ou menos 2 colh de açúcar e coloca-se por sobre o doce, cobrindo-se com mais uma camada de coco ralado e fatias pêssego para enfeitar.

Torta de Queijo Flash

Cybercook

Massa:

- 100g manteiga

- Farinha de trigo

Junte tudo e amasse até desgrudar da mão,

coloque em volta de um refratário untado com manteiga. Reserva

Recheio:

- 250g de queijo fresco ou minas

- 4 ovos

- 1 pacote de queijo ralado

- 1 copo de leite

Bata tudo no liquidificador, ponha no refratário já com a massa.

Leve para assar até que fique dourado.

Torta de Queijo

3 colheres de gordura vegetal hidrogenada

3 colheres de margarina

3 colheres de leite gelado

3 xícaras de farinha de trigo

1 pacote de biscoitos tipo queijadinha

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de gado

100g de queijo parmesão ralado

1 colher de farinha de trigo

1 ½ xícara de passas

1 colher de manteiga
1 gema

Modo de Fazer:

1. Liquidifique os biscoitos e reserve.
2. Liquidifique o leite condensado, o leite, a gema, manteiga e o trigo, até que saia toda a catinga do ovo. Leve ao fogo para engrossar. Quando estiver bem grosso, retire do fogo, junte o queijo ralado e misture bem. acrescente 1 xícara de passas e deixe esfriar.
3. Em uma panela grande misture a gordura vegetal e a manteiga. Acrescente o leite gelado aos poucos e mexa até ficar homogêneo. Acrescente o trigo aos poucos mexendo com um garfo até virar uma farofa. Não acrescente mais água ou manteiga. O ponto da massa é a farofa. Jogue-a numa forma de armar sem untar e aperte no fundo e nos lados da forma para formar a crosta. Salpique metade dos biscoitos triturados, coloque o recheio, cubra com a outra metade dos biscoitos e com passas. Leve ao forno moderado por aproximadamente 35 ou 40 minutos até que doure.

Sirva em temperatura ambiente.

Torta de repolho

2 kg de repolho
1 lata(400 g) de sardinha
3 batatas-inglesas médias
5 ovos
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1 cebola grande
4 tomates picados miúdos
Temperos verdes, pimenta-do-reino e alho
Farinha de rosca, azeitonas e azeite de oliva

Cozinhe o repolho sem os talos e as batatas, e passe pela máquina na peça lisa. Faça um refogado no azeite de oliva com os temperos. Misture os 3 ovos, as sardinhas amassadas e a massa de repolho e batata e junte ao refogado. Coloque a massa em um pirex untado com azeite e, por cima, 2 ovos batidos e a farinha de rosca. Enfeite com rodela de cebola e azeitonas. Leve ao forno.

Torta de Repolho

Ingredientes

1 repolho de ½ kg picado
1 xícara (chá) rasa de farinha de trigo
4 ovos batidos
1 xícara de chá de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (café) de sal
1 cebola picada
azeitona picada; pimenta do reino e farinha de rosca para polvilhar

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes e misture bem. Despeje a massa numa forma refratária untada e polvilhe a superfície com farinha de rosca. Leve ao forno pré-aquecido e asse até que, enfiando um palito, ele saia seco (30 minutos). Sirva quente ou fria. Para variar, acrescente à massa 1 ou 2 colheres de queijo parmesão ralado.

TORTA DE RICOTA A ESPANHOLA

Massa

1 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar
1 gema

100 gramas de manteiga

Recheio

1 envelope de gelatina sem cor e sem sabor
1/2 copo de suco de abacaxi
200 gramas de ricota
1/2 xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de casca de laranja ralada
200 gramas de creme de leite
1 lata de abacaxi em compota

Massa

Misturar a farinha, o fermento, o açúcar, a gema e a manteiga. Trabalhar com a mão para ligar. Forrar com a massa os fundos de uma fôrma de abrir. Fazer furos com um garfo e levar ao forno médio durante 20 minutos. Retirar do forno e rechear.

Recheio

Umedecer a gelatina com 5 colheres de sopa de água fria. Esquentar o suco de abacaxi e dissolver a gelatina. Bater a ricota no liquidificador com o açúcar e a casca de laranja. Misturar a gelatina e o creme de leite. Reservar.

Picar o abacaxi e espalhar sobre a massa de torta já assada. Cobrir com a ricota. Enfeitar com pedaços de abacaxi e casquinha de laranja e levar à geladeira por 2 horas. Retirar da fôrma e servir.

Torta de ricota com geléia de damasco

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias
ingredientes:

- 01 ricota de 500 gr
- 01 colher de sopa de maisena
- 02 ovos inteiros
- 06 colheres de sopa de leite em pó
- 04 colheres de sopa adoçante granular
- 01 xícara de chá de leite desnatado
- 01 colher de café de raspa de limão
- 01 colher de café de baunilha
- 01 colher de sopa rasa de fermento

- 02 claras batidas em neve

modo de preparo:

- bater todos os ingredientes no liquidificador até que fique um creme. levar ao forno médio em forma untada por 45 minutos.

ingredientes: (geléia de damasco)

- 250 gr de damasco
- 05 colheres de sopa de adoçante granular
- 01 xícara de chá de água

modo de preparo:

- deixar o damasco, dissolver no fogo médio com o adoçante e a água até dar ponto de geléia.

rendimento: 08 porções.

valor calórico total por fatia: 110 calorias.

valor calórico por por 01 colher de sopa de geléia 18 calorias.

risoto = 03 colheres de sopa 87 cal.

Torta de ricota com leite fácil e light da Mary
Cybercook

- 1 Pacote de ricota(500g)
- 2 Ovos
- 3 ou 4 colheres de sopa de adoçante em pó
- raspas de limão
- 1 copo de leite desnatado
- margarina light para untar
- 1 recipiente retangular que sirva para seu microondas

Unte com margarina light o recipiente, depois bata no liquidificador todos os ingredientes. Ponha no recipiente e leve ao microondas por 10 minutos. Espere esfriar, ponha na geladeira. Depois de gelado é só servir.

Torta de Ricota da Célia

- 400 g de Ricota
- 01 lata de Leite Condensado
- 02 latas de leite de Vaca
- 01 lata de creme de leite
- 02 colheres de sopa de amido de milho
- 04 ovos (claras separadas)
- 01 colher(chá) de fermento em pó
- 250 grs de ameixa seca sem caroço
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 copo de água

Bater no liquidificador a ricota, o leite condensado, o amido, as gemas e o fermento em pó. Coloque em um refratário untado com margarina e leve para assar até dourar.

Ferva as ameixas em uma panela com a água e o açúcar, depois bata no liquidador, coloque sobre a massa. Bata as claras em neve, coloque 4 colheres de açúcar e o creme de leite sem o soro mexa bem. Coloque em cima do creme de ameixa e leve para gelar.

Torta de ricota salgada, light e fácil da Mary
Cybercook

- 1 pacote de ricota(500g)
- 1 copo de leite
- 2 ovos
- 1 e 1/2 pacotes de queijo ralado
- Orégano (a gosto)
- Sal (a gosto)
- Salsinha (a gosto)
- Uma pitada de pimenta do reino.

Bata tudo no liquidificador, despeje em uma forma untada e polvilhada. Cubra em cima com mais queijo ralado e orégano (para dourar no forno). Leve ao forno por 35 minutos e sirva.

Torta de ricota

Marika Meszaros

- 300 g de farinha de trigo
- 150 g de margarina
- 1 gema
- 1 tablete de fermento
- ½ xícara de chá de leite morno
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- Açúcar de confeitado para polvilhar
- Farinha de rosca para polvilhar

Modo de preparar:

Misturar o fermento com o leite morno e o açúcar. Misture a farinha de trigo com a margarina, junte a gema, trabalhando bem com as mãos. Divida a massa em duas partes iguais, formando bolas. Deixe descansar por 30 minutos. Abra uma das bolas do tamanho de uma assadeira retangular e coloque dentro da assadeira. Polvilhe com farinha de rosca e cubra com o recheio. Abra a outra parte da massa e cubra. Deixe descansar por 15 minutos, faça alguns furos com o garfo na massa e pincele com ovo. Leve ao forno quente. Deixe assar por 30 minutos. Polvilhe com o açúcar de confeitado.

Recheio

- 1 pacote de ricota fresca
- ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de uva passa
- Raspas de limão
- 2 gemas
- 2 claras

- Baunilha

Peneire a ricota e junte todos os ingredientes. Bata as claras em neve e misture tudo.

Torta de tapioca

400 g de manteiga
4 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
4 xícaras de tapioca
1 xícara de leite de vaca
1 xícara de leite de coco
1 colher de sopa de queijo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento em pó
2 colheres de chá de baunilha
12 ovos

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas e continue a bater. Acrescente a farinha de trigo, o queijo, a baunilha, a tapioca(adicione o leite a ela), o fermento e, por último, as claras em neve. Forma untada com manteiga e farinha de trigo. Forno quente.

Recheio

1 lata de leite condensado
1 pacote de coco ralado
1 colher de sopa de manteiga
1/2 xícara de chá de mel

Prepare uma cocada e recheie a torta.

Cobertura

1 lata de leite condensado

Coloque no fogo em banho-maria até ficar em ponto de doce. Espalhe pela superfície da torta.

Torta de Temperos Cybercook

Recheio:

- 10 azeitonas verdes picadas
- 3 tomates maduros picados
- 1 cebola média picada
- cheiro verde a gosto
- 1 lata de ervilhas
- 1 lata pequena de palmito
- 2 latas de sardinha ou atum

Massa:

- 3 ovos separados (bater as claras em neve)
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite

- 1 pacotinho de queijo ralado (50g)
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- sal e pimenta a gosto

Bater os ingredientes da massa no liquidificador. Despejar em uma bacia e acrescentar os outros ingredientes. Misturar bem. Por último, juntar as claras em neve, delicadamente. Despejar em assadeira untada e assar por mais ou menos 20 minutos.

Torta de uvas com brigadeiro

- 500grs de uva Itália
- 1 caixinha de creme de leite próprio para chantilly.

Brigadeiro:

- uma lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de margarina

Modo de preparo: Corte as uvas ao meio e retire suas sementes forrando um pirex com elas. Coloque em cima das uvas o brigadeiro feito e por último o chantilly feito com as instruções da caixinha do creme de leite. Enfeite com uvas e raspas de chocolate. Leve à geladeira. Fica maravilhoso.

Torta deliciosa

200 g de margarina
 250 g de açúcar
 4 ovos
 200 g de farinha de trigo
 1 colher de sobremesa de fermento

Bata em creme a margarina com as gemas e o açúcar. Misture a farinha de trigo peneirada com o fermento e, por último, as claras em neve, misturando tudo delicadamente. Asse em forno moderado numa forma redonda com cerca de 25 cm de diâmetro, untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Faça de véspera, recheie e também cubra com o seguinte:

Doce de limão

3 limões grandes
 1/2 kg de açúcar
 65 g de manteiga sem sal
 3 ovos

Coloque o açúcar em uma panela com a manteiga, a raspa dos limões e o suco dos mesmos. Bata bem e leve ao fogo. Ferva durante 10

minutos e deixe esfriar. Em separado, bata muito bem os ovos inteiros e misture com a calda já fria. Leve ao fogo novamente até engrossar, mexendo com movimentos de vai-e-vem. Espere esfriar para uso.

Torta di Melanzane ou Torta de Berinjelas

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Ingredientes: (massa)

- 02 xícaras chá de farinha de trigo especial
- 02 colheres sopa de amido de milho
- 150 gr de manteiga sem sal picada
- 01 ovo pequeno ligeiramente batido
- 4 colheres de sopa de leite
- 01 colher de chá rasa de sal
- 02 colheres chá rasas de fermento em pó

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes secos numa tigela, junte a manteiga e mexa com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida.
- Em seguida, acrescente os ingredientes líquidos e amasse delicadamente até obter uma massa lisa e macia.
- Deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira, abra-a com o rolo e forre fundo e lados de uma tarteira de fundo falso de 25 cm de diâmetro.
- Coloque o recheio e leve ao forno a 200°C até que esteja dourada.

Recheio:

- 04 colheres sopa de óleo/azeite
- 01 cebola média picadinha
- 02 dentes de alho socados
- 01 berinjela grande sem a casca e cortada em cubinhos
- 150 gr de toucinho defumado (com pouca gordura) picadinho e frito à parte
- 01 xícara chá de leite
- 02 colheres de sopa rasas de amido de milho ou farinha de trigo
- 03 gemas
- 03 claras batidas em neve sal, orégano e cheiro verde picado a gosto
- pimenta vermelha a gosto
- ½ xícara chá de parmesão ralado

Modo de Preparo:

- Aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte a berinjela picadinha e bem escorrida e refogue muito bem, temperando a gosto.
- À parte, faça um creme com o leite, o amido de milho e, quando engrossar, desligue o fogo e junte as gemas e temperos a gosto.
- Em seguida, misture o creme ao refogado de berinjelas e deixe esfriar.
- Por último, misture o parmesão ralado, o toucinho defumado e frito, os temperos a gosto e as claras batidas em neve, envolvendo delicadamente.
- Coloque o recheio sobre a massa, salpique parmesão ralado por cima e leve ao forno.

Torta do Papai Noel

Massa

350 g de farinha de trigo
200 g de manteiga
8 colheres de sopa de água gelada

Misture tudo rapidamente, forre uma torteira, recheie e cubra com a massa.
Asse em forno quente por 35 minutos.

Recheio

5 maçãs sem cascas fatiadas
1 limão(suco e raspa)
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café de canela em pó
1/2 xícara de uvas-passas

Misture tudo e recheie a torta. Depois de assada, polvilhe com açúcar de confeitiro.

Torta do reino

- Luzinete Veiga - fone: 290.43.46

Massa

- 1 xícara de chá de leite
- 3 ovos
- 3 tabletes de queijo cremoso
- 1 xícara de óleo (mal cheia)
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal

Modo de preparar:

Bata tudo no liquidificador. Em um refratário untado colocar 1/3 da massa.
Coloque o recheio, espalhe, e por cima o restante da massa. Asse por 20 minutos.

Recheio

- 150 g de presunto picado
- 1 xícara de chá de mussarela picada
- 2 tomates cortados em cubinhos sem pele e sem semente, temperados com sal, azeite e orégano
- 1 cebola média cortada em rodela
- 2 tabletes de queijo cremoso

Torta dourada

- Jurandyr Afonso

Massa

- 400 g de farinha de trigo (aproximadamente)
- 4 colheres de sopa de fubá
- 200 g de manteiga
- 3 colheres de sopa de iogurte natural
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 gemas

Recheio

- 1 lata de milho verde (sem água)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 300 g de presunto fatiado e picado ou ralado em ralo grosso
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado
- 150 g de requeijão cremoso
- 1 ½ xícara de chá de molho branco mais firme
- Sal e tempero a gosto

Cobertura

- 1 lata de milho verde batido no liquidificador
- 4 ovos
- 4 claras em neve
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 1 lata de creme de leite gelado, sem soro
- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
- sal e tempero a gosto

Molho branco

- 1 ½ colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 300 ml de leite

Torta especial de alho poró

- Lúcia Aguiar

Massa

- ½ k de farinha de trigo
- ½ garrafa de guaraná (150 ml)
- 1 colher de sobremesa de sal
- ¼ de gordura vegetal

Recheio

- 200 g de alho poró
- 1 colher de sopa de margarina
- 200 g de presunto defumado picado
- 3 ovos
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 250 g de queijo prato ralado
- 1 colher de sopa de tomilho
- 1 colher de chá de pimenta do reino

Modo preparo

Misture todos os ingredientes até que fique uma massa homogênea.

Recheio: corte o alho poró em fatias bem finas. Reserve. Em uma panela coloque a margarina, presunto picado e o alho poró para fritar sem deixar que escureça.

Forre uma forma com a massa e leve ao forno por cerca de 10 minutos em temperatura média.

Coloque sobre a massa o refogado de alho poró e presunto. Bata os ovos, o creme de leite, o queijo e o tomilho. Despeje sobre o refogado. Leve em forno médio por cerca de 30 minutos.

Torta Fácil Salgada

Ingredientes :

- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de café de sal
- 3 ovos inteiros
- 3 polenghinhos
- 1 xícara de chá mal cheia de óleo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo

Bater todos os ingredientes no liquidificador

Recheio :

- 200 gramas de presunto picado
- 2 tomates sem semente picado, temperado com azeite, orégano e sal
- 1 cebola em fatias
- 200 gramas de muzzarella ralada
- 2 polenghinhos

Num pirex untado coloque metade da massa, o recheio, o restante da massa, polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno para assar.

Torta Fácil

Cybercook

- 03 copos de farinha de trigo
- 03 ovos
- 01 pacote (50g) de queijo parmesão ralado
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 pitada de sal
- 01 pitada de açúcar
- Leite para dar consistência.

Bater no liquidificador.

Recheio a gosto.

Torta focassia

- Luzinete Veiga

Ingredientes

- 1 copo de leite morno
- 30g de fermento biológico
- 100 g de margarina
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- 3 batatas médias cozidas e amassadas
- Farinha de trigo até soltar das mãos (550 g. Mais ou menos)
- 1 gema para pincelar

Modo de preparo

Desmanchar o fermento no leite morno, juntar o resto dos ingredientes colocando farinha de trigo até dar ponto. Deixe crescer. Abrir em forma untada e polvilhada colocar o recheio e pincelar com gema e levar para assa até ficar dourada.

Recheio

- 4 tomates picados
- Sal e orégano a gosto
- 1 cebola picadinha
- 2 colheres de sopa de azeite
- 200 g. De presunto picado
- 200 g. De mussarela picada
- 1 xícara de chá de lingüiças calabresa bem picadinha.
- ½ xícara de chá de azeitona preta picada
- E pedaços de queijo cremoso.

Torta Fria de Atum

1 lata (170g) de atum ralado
1 lata de creme de leite
250 g de maionese
½ xícara de alface picada
1 pão para torta fria

Modo de fazer:

Misture o atum com meio vidro de maionese e meia lata de creme de leite, sem soro. A outra metade da maionese e do creme de leite misturar com a alface picada. Umedecer levemente, as fatias de pão, com caldo Knorr e espalhar sobre elas o creme de atum e o creme de alface, alternando as camadas. Cobrir a torta com maionese.

Torta Fria de Falso Camarão

Cybercook

- 2 pães de forma sem casca, cortado no sentido do comprimento
- 3 cenouras raladas
- 1 lata de atum
- 1 copo de água
- 1 dente de alho
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 vidro de maionese (250 g)
- 1 lata de creme de leite sem soro

Para decorar:

- maionese
- cenoura ralada
- alface picada bem fino

Refogue a cebola e o alho. Depois de ligeiramente dourados, acrescente a cenoura, o atum e a água. Deixe ferver uns 3 minutos. Desligue o fogo e

deixe esfriar. Quando estiver frio, junte o vidro de maionese e o creme de leite sem soro.

Monte a torta:

1 camada de pão, uma do creme, até acabar. Cubra com maionese e decore.

Obs. Faça de véspera e decore só na hora de servir. No caso de ter pressa, passe cada fatia de pão no leite, de modo a que fique ligeiramente úmida, antes de colocar no lugar.

Torta Fria de Frango

3 peitos de frango
1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
8 bananas
sal e temperos a gosto
batata palha

Modo de fazer:

Cozinhe o frango e desfie, fazendo um molho; bata o milho com o creme de leite no liquidificador e reserve; frite as bananas cortadas ao meio no comprimento.

Monte o prato colocando as bananas no fundo de um refratário, depois o frango e o creme por cima; leve ao forno quente por uns 15 minutos e coloque a batata palha por cima na hora de servir.

Torta Gelada Cybercook

- 300 gramas de açúcar
- Meio quilo de bolacha de maizena
- 200 gramas de manteiga
- Duas latas de creme de leite, separado do soro, que deve ser reservado
- 3 colheres de chá de vodka
- 2 gemas
- 200 gramas de chocolate em barra para cobertura

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até virar um creme branco e adicione o creme de leite sem o soro. Forre uma forma com papel alumínio. Fica mais fácil para desenformar.

Misture o soro que foi reservado com a vodka e umedeça as bolachas. Monte a torta com camadas alternadas de bolacha e creme.

Leve ao freezer.

Para a cobertura, derreta o chocolate em banho maria e despeje sobre a torta congelada.

Ela pode voltar assim, prontinha, para o freezer.

Na hora de servir, decore-a. A torta simples irá se tornar, uma sobremesa de encher os olhos e dar água na boca.

Torta gelada de Abacaxi

- 3 ovos
- 1 xícara de (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 5 colheres de sopa de água
- 1 colher de fermento em pó

Bata as claras em neve acrescentando as gemas e os demais ingredientes pela ordem , leve ao forno em assadeira untada.

OBS.:Não precisa ficar dourado.

Recheio

- 1 abacaxi picado
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 1 xícara de chá de água

Leve ao fogo. Depois de cozido despeje sobre o bolo frio.

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas(a mesma medida da lata de leite de vaca
- 1 colher de sopa de maizena
- 3 gemas

Leve ao fogo mexendo sempre até ferver, despeje sobre o doce.

Chantilly

- 3 claras
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite

Bata as claras em neve acrescente o açúcar , bata mais um pouco acrescente o creme de leite e misture sem bater, despeje sobre o creme.

Polvilhe o chantilly com coco ralado e leve à geladeira.

Torta Gelada de Chocolate

Massa:

- 200 gramas de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 4 ovos
- 1 pacote de biscoito tipo Maria liquidificado e peneirado
- 250 gramas de nozes moídas
- 1 xícara de chá de uvas passas escuras sem sementes
- 1 cálice de licor

Coloque as uvas passas de molho no licor e reserve. Bata na batedeira a manteiga, adicione o leite condensado e bata mais um pouco, passe as gemas pela peneira, e coloque-as juntamente com as claras para bater, assim como o chocolate, a bolacha e as nozes. Desligue a batedeira e acrescente as passas. Coloque em uma forma untada com papel alumínio e leve ao freezer de um dia para o outro.

cobertura:

- 200 gramas de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite

Leve ao fogo o chocolate em banho-maria, ao derreter desligue o fogo e adicione o creme de leite e mexa bem para ficar um creme liso. Espere esfriar e utilize sobre a torta já desenformada e com o papel alumínio retirado, leve ao freezer novamente para que a cobertura adquira consistência. Caso queira, você também pode fazer um crocante com açúcar queimado o cobrir a torta. Sirva gelada. É uma delícia !!!

Torta gelada de chocolate

- 6 ovos
- 2 xícaras(rasas) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 12 colheres de sopa de água
- 4 colheres de sopa(cheias) de Nescau
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as claras em neve e acrescente 1 xícara rasa de açúcar. Reserve. Bata os ovos e acrescente, aos poucos, os produtos peneirados alternados com a água. Coloque em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse por mais ou menos 50 minutos.

Recheio

- 200 g de margarina
- 2 xícaras(rasas) de açúcar
- 2 colheres de sopa(cheias) de Nescau
- 1 lata de creme de leite sem o soro(usado para molhar o farelo do bolo)

Bata na batedeira a manteiga com o açúcar até ficar bem cremosa. Junte o chocolate, continue batendo, junte o creme de leite, bata mais um pouco e retire.

Cobertura

- 2 latas de leite condensado cozido

Depois de arrumado na forma, coloque na geladeira por 3 horas. Desenforme e cubra com o leite condensado.

Torta gelada de limão

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

massa crocante:

- 200 gr de biscoitos maisena moídos no processador
- 120 gr de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 01 colher de chá de raspas de limão

modo de preparo:

- coloque todos os ingredientes em uma tigela grande e vá amassando delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida. aplique a farofa em assadeira redonda de fundo falso de 28 cm de diâmetro no fundo e lados e leve a massa ao forno a 180°C por 12 minutos. retire do forno, deixe esfriar e aplique os recheios.

- leve à geladeira até o dia seguinte e decore a gosto.

ganache de limão:

- 200 gr de chocolate branco picado ou ralado
- ½ lata de creme de leite sem o soro
- ¼ xícara de chá de suco de limão coado
- raspas de limão a gosto

modo de preparo:

- coloque em um pirex o chocolate picado e o creme de leite e leve ao fogo em banho maria, mexendo sempre, até obter um creme espesso e homogêneo.
- vá acrescentando aos poucos o suco de limão e as raspas e mexa bem.
- aplique no fundo da "casca de torta" já assada e leve à geladeira, enquanto prepara a mousse.

mousse gelado de limão:

- 01 lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite com o soro
- ½ xícara de chá de suco de limão coado
- 02 claras de ovos médios batidas em neve
- raspas de limão a gosto
- 01 colher de sopa rasa de gelatina em pó sem sabor branca
- 03 colheres de sopa de água fria

modo de fazer:

- coloque em um pirex o leite condensado com o creme de leite e misture muito bem. em seguida o suco de limão, as raspas, a gelatina já dissolvida e hidratada na água fria e por último, misture delicadamente as claras em neve.

- coloque a mousse sobre o ganache de limão e volte à geladeira até o dia seguinte pelo menos por seis horas, quando então, desenforme e decore a gosto.

decoração:

- 300 gr de chantilly batido
- rodela de 03 limões (com a casca)

Torta Gelada de Uva Itália

- 1 pacote de bolacha champagne de 180 g. Molhar ao leite e forrar um refratário.

- 1 kg de uva Itália. Colocar em cima da bolacha.

- 2 latas de leite condensado, 4 gemas, 2 colheres de sopa de margarina. Cozinhar em ponto de pudim.

- 1 lata de creme de leite sem soro, 10 colheres de sopa de chocolate em pó. Esquentar e jogar em cima do pudim.

- Deixar esfriar e levar a geladeira.

BOM APETITE!

Torta gelada Noel

- Chefe de cozinha: Jurandyr Afonso

ingredientes

- 02 pães de forma sem casca

1º recheio

- 04 beterrabas passadas pelo processador e aferventadas.
- 200 gr ricota fresca
- 100 gr de requeijão
- 01 colher de sopa de vinagre vermelho
- 02 dentes de alho
- 02 colheres de chá de alcaparras
- 01 colher de sopa de azeitona verde
- 01 cebola grande
- 01 colher de sobremesa de mostarda
- maionese o suficiente
- 03 colheres de sopa de creme de leite
- tempero a gosto
- junte todos os ingredientes amassando bem.

2º recheio

- 400 gr de espinafre cozido e refogado com alho, salsinha, cebolinha, manjerição e temperos.
- 150 gr de ricota
- 02 colheres de sopa de creme de leite
- 02 colheres sopa de molho inglês
- 02 colheres sopa de requeijão
- maionese de limão o suficiente
- misture bem todos os ingredientes e monte intercalando as camadas de pão com os recheios.

Torta Gelada

- 4 ovos (4 gemas e 2 claras)
- 1 copo de leite
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

ingredientes do creme:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 litro de leite
- 1 vidro de leite de côco (50ml)

Bater os ovos com o açúcar até ficar um creme branco. Acrescentar a farinha, o leite e o fermento. Colocar numa forma média untada e levar ao forno previamente aquecido.

Depois de assado, furar o bolo com o garfo, jogar o creme, polvilhar com côco ralado e levar à geladeira até a hora de servir

Torta Húngara

Cybercook

Creme 1

- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 lata de leite
- 3 gemas
- 1 colher de amido de milho

Levar ao fogo, deixar esfriar e depois colocar sobre as frutas picadas (uvas, morangos...), que são a base da torta

Creme 2

- 200g de chocolate derretido
- 1 lata de creme de leite sem soro

Colocar em banho-maria para derreter, em seguida acrescentar o creme de leite e mexer bem. Coloque sobre o creme anterior com uma colher. Leve a torta ao congelador por 30 minutos, depois cubra com papel alumínio e leve à geladeira.

Torta Impossível
Cybercook

- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 e 1/2 xícaras de água
- 1/2 xícara biscoito tipo maizena picado
- 3 Ovos
- 50 g margarina
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 1 xícara de coco ralado

Bata no liquidificador todos os ingredientes menos o coco ralado. Coloque em tabuleiro untado e deixe descansar por 5 minutos. Polvilhe com o coco ralado. Asse em forno moderado por 35 minutos.

Torta ligeira de liquidificador
Cybercook

Massa:

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de queijo ralado

Recheio:

- presunto
- queijo
- tomate temperados com sal
- óleo e orégano
- se quiser algumas azeitonas pretas picadas

Bater os ingredientes da massa no liquidificador, untar uma forma refratária e colocar metade da massa, o recheio o restante da massa e polvilhar com queijo ralado.

Torta Light para o Carlos

- 100 g de farinha de trigo integral
- 50 g de farinha de trigo branca
- 75 g de manteiga ou margarina
- 75 g de amêndoas picadas
- 4 colheres (sopa) de água
- casca ralada de 1 laranja

Recheio:

- 25 g de farinha de trigo branca
- 2 gemas
- 1/2 colher (chá) de essência natural de baunilha
- 1/2 colher (chá) de essência natural de amêndoas
- 300 ml de leite
- 100 g de amêndoas moídas
- adoçante a gosto
- 100 g de queijo fresco cremoso

Cobertura:

- 450 g de morangos limpos, cortados ao meio, se forem muito grandes

Misture numa tigela a farinha de trigo integral, a farinha de trigo branca, a manteiga, as amêndoas picadas e a água suficiente para ligar a mistura (umas 4 colheres de sopa). Estenda no fundo e lados de uma forma de abrir. Leve à geladeira por 30 minutos no mínimo.

Retire da geladeira e fure toda a massa com um garfo. Coloque um círculo de papel manteiga sobre a massa com um punhado de grãos de feijão (para não deixar a massa subir). Asse em forno pré-aquecido por 20 minutos aproximadamente. Retire os grãos de feijão e o papel e deixe no forno mais 5 a 10 minutos, até que esteja totalmente assada.

Para o recheio, misture as gemas com a farinha de trigo branca, a essência de baunilha e a de amêndoas. Junte um pouco de leite para dar liga aos ingredientes, formando uma pasta. Esquente o restante do leite, sem deixar ferver. Despeje aos poucos sobre a pasta de gemas, mexendo sem parar até dar liga.

Leve ao fogo numa panela a mistura de gemas e leite e cozinhe em fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar. Não se assuste se de início o creme parecer encaroçado. Se você bater em seguida com a colher, vigorosamente, obterá logo uma consistência bem cremosa e lisa. Quando começar a ferver, o creme vai estar grosso. Diminua o fogo e bata mais até obter uma consistência macia. Deixe ferver durante uns 3 minutos. A fervura é importante para tirar o gosto da farinha de trigo crua.

Tirar a panela do fogo e cobrir com um papel manteiga umedecido e deixar esfriar. Quando estiver frio, bata bem o creme - se possível, com uma

batedeira elétrica para dar o ponto. Misture bem as amêndoas e o adoçante. Não coloque muito adoçante - a mistura deve ficar levemente doce e cremosa. Junte o queijo tipo fresco e leve à geladeira até ficar bem frio, no mínimo por 4 horas.

Espalhe o recheio sobre a massa, alise com uma faca e enfeite com os morangos. Deixe descansar por 1 hora e sirva.

Obs.: Procure usar essências naturais (que se comprem em casas especializadas em produtos naturais), as artificiais dão, às vezes, um gosto desagradável. Você pode usar a fruta da estação tipo: amoras, mangas, kiwis, carambolas e o queijo pode ser tipo cottage.

Torta Maravilhosa Chocolate da Dea

- 1 pacote bolacha maisena
- 1 lt leite condensado
- 200 gr margarina sem sal / pote
- 3 colheres bem cheia chocolate em po nestle
- 100 gr nozes
- 2 colheres de sopa creme leite

Cobertura

- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 lata creme leite com soro

Triturar a bolacha maisena e a nozes no processador ou martelo. Adicionar a margarina, leite condensado, creme leite e o chocolate em po, misturar bem até formar uma pasta homogênea. Forrar um forma removível com papel alumínio e colocar a massa. Levar ao freezer por 3 horas.

Derreta o chocolate em barra no microondas por 1 minuto ou banho maria e adicionar o creme de leite com soro até ficar bem homogêneo.

Desenforme a torta em uma travessa, passar a cobertura, decorar com chocolate raspado e nozes.

Torta Marta Rocha

- Culinarista: Palmira Onofre

massa

- 7 ovos (sendo as claras separadas)
- 1 xícara de chá de açúcar peneirada
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa rasa de chocolate em pó

bata as claras em neve firme, acrescente as gemas sempre batendo.

adicione o açúcar, depois o chocolate e pôr último a farinha de trigo.

coloque em uma assadeira untada e polvilhada e leve para assar em forno pré aquecido pôr 15 minutos.

creme de ovos

- 6 gemas
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de maisena

- 1 xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

misture todos os ingredientes menos a manteiga e leve ao fogo até ficar um creme mole, retire do fogo e acrescente a manteiga.

suspiro

- 2 xícara de chá d açúcar
- 3 claras

batas as claras em neve firme, e com a batedeira ligada acrescente o açúcar, e bata pôr mais 10 minutos, em papel manteiga faça os discos e leve ao forno médio pôr aproximadamente 20 minutos.

recheio crocante de nozes

- 1 xícara de nozes picadas
- 1 xícara de chá de açúcar

leve ao fogo o açúcar, coloque as nozes deixe cara melar, coloque no mármore ou no papel alumínio, depois de frio passe o rolo para triturar.

montagem

- corte a torta em três partes, uma coloque o creme, outra o crocante, o suspiro e cubra com chantily, deixando em cima aberto e cubra com fio de ovos ou decore a gosto.

Torta Miguel Falabela

Cybercook

- 250 g de manteiga
- 250 g de açúcar
- 3 gemas
- 2 latas de creme de leite sem soro

Para molhar as bolachas o soro do creme de leite, 1 xícara de chá de leite, 1 cálice de licor de cacau

Calda

- 8 colheres de sopa de açúcar
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de leite

Levar ao fogo até engrossar.

Crocante

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de nozes

Fazer uma calda, derramar sobre o mármore, picar de pois de frio e bater no liquidificador junto com as nozes.

Bater o açúcar com a manteiga e as gemas. Depois, acrescentar o creme de leite sem soro e bater rapidamente.

Bolachas

- 1 pacote e meio de bolachas maizena, molhadas na mistura. (não precisa ir ao fogo.

Forrar um forma desmontável com papel alumínio, intercalando as bolachas molhadas com creme salpicando com crocante, até terminar (sempre com o creme crocante).

Levar a geladeira. No dia seguinte desenformar e derramar a calda por cima.

Torta Mil Folhas

- Ingredientes:

Massa:

- 1 1/2 kg de farinha de trigo (1/2 kg é para trabalhar a massa, depois de pronta)
- 1kg de claybom ou margarina
- 1 colher rasa, das de chá, de sal
- Aproximadamente 4 copos de água fria

Recheio:

- 1/2 kg de creme chantilly
- Uma receita de creme inglês (vide logo abaixo)
- 1 vidro de geléia de morango ou damasco
- 1/2 kg de nozes ou amêndoas picadinhas
- 1 cálice grande de vinho do Porto
- Açúcar de confeitiro

Receita do Creme Inglês:

Misture 6 gemas com 1/2 litro de leite, 200 gr de açúcar, 2 colheres, das de sopa, bem cheias de maizena, e 1 colher, das de café, de essência de baunilha.

Passe pela peneira, junte 1 colher, das de sopa, rasa de manteiga e leve ao fogo brando. Mexa sempre, até engrossar e cozinhar. Empregue quente, morno ou frio, conforme desejar.

- Modo de Preparo:

Massa:

Primeira Etapa:

Peneire 1 kg de farinha sobre a mesa, amontoe, faça no centro uma cova grande e rasa, ponha no meio o sal, dissolva com um pouquinho de água e, logo em seguida, vá ligando a farinha com a água (aos poucos), até obter massa bem mole, isto é, muito mais branda do que pastel. Feito isso, amasse e sove até se desprender facilmente da mesa (gruda nas mãos e na mesa, porém, no decorrer do trabalho, fica solta e completamente lisa).

Enrole, coloque numa

vasilha de louça, polvilhada com farinha, cubra e deixe repousar 1 hora.

Segunda Etapa:

Polvilhe a mesa com farinha, trabalhe muito bem a massa (vá polvilhando com farinha até poder abrir), abra com o rolo (na espessura de 1 cm) e dê o formato de um um grande tijolo. Com uma espátula, espalhe a margarina sobre toda a

superfície da massa (deve ficar uma camada grossa de gordura). Dobre em três, como um guardanapo, torne a abrir em sentido contrário, dobre novamente em três e, depois, ao meio. Forme um retângulo, coloque em um

tabuleiro, cubra com um guardanapo molhado, ponha no congelador e deixe descansar 1 hora.

Terceira Etapa:

Decorrido o tempo de descanso, coloque a massa sobre a mesa enfarinhada, polvilhe com farinha, abra novamente com o rolo, porém, desta vez, em sentido contrário (antes de cada dobra, tome o cuidado de retirar, com uma escovinha, o excesso de farinha). Torne a dobrar, conforme a indicação da segunda etapa, arrume do mesmo modo no tabuleiro, cubra com o guardanapo molhado e leve ao congelador.

Deixe repousar por umas três horas, ou melhor, até ficar completamente firme.

Depois, então, abra em espessura de um centímetro e corte segundo a indicação do salgadinho ou doce que deseja preparar.

Dica para Massa:

Convém cortar porções de massa de acordo com o que deseja preparar no momento e guardar o restante na geladeira, sempre coberta, com um guardanapo molhado.

Preparo da Torta:

Primeira Etapa:

Assim que retirar o Creme Inglês do fogo, junte o vinho do Porto e bata até amornar. Divida a massa em quatro porções iguais e abra com o rolo, uma de cada vez, em espessura de 1 cm, sobre uma mesa polvilhada com farinha.

Forre, com a massa, quatro formas baixas, próprias para torta (de fundo removível), limpas e secas, deixe descansar 1 hora e fure toda a superfície com a ponta da faca, a fim de não estufar. Asse em forno quente, nos 10 primeiros minutos e termine em temperatura moderada. Quando estiverem assadas e coradas, retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Segunda Etapa:

Coloque um dos folhados em um prato, espalhe, por cima, leve camada de geléia derretida e, depois, uma farta camada de Creme Inglês. Salpique com nozes e coloque por cima outro folhado. Comprima com cuidado, passe uma camada de geléia e cubra com chantilly e nozes. Coloque o terceiro folhado e proceda como

para o primeiro. Termine com o quarto folhado, cubra com chantilly e enfeite com nozes ou amêndoas. Polvilhe dos lados com açúcar de confeiteiro. Conserve na geladeira até o momento de servir.

Nota: Esta torta pode ser feita com Pão-de-ló ao invés da Massa Folhada; o resultado é excelente.

Pode-se também usar massa folheada pronta (arosa)

Torta Mineira Fácil

Cybercook

- 03 batatas médias, cozidas e espremidas
- 03 ovos
- 03 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 02 colheres (sopa) de manteiga
- sal o suficiente
- leite (que dê para amassar)

Amassa-se tudo muito bem e leva-se ao forno para assar.

Depois de assado, coloque o recheio que quiser (carne, frango ou camarão), enrola-se como rocambole e cobre-se com molho de tomates e queijo ralado. Enfeitar à gosto.

Torta mosaico de frutas

- Laka Brandão

Massa

- 5 ovos
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento
- Modo de preparar
- Bater as claras em neve e ir juntando as gemas uma a uma. Bater bem, juntar o açúcar, as colheradas e bater muito bem. Só misturando a farinha e o fermento (peneirados juntos). Assadeira untada e polvilhada. Levar ao forno (assar entre 10 e 15 minutos).

Recheio

- 3 copos (americano) de leite
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata creme de leite

Modo de fazer

Levar ao fogo o leite, as gemas, amidos e o açúcar (batido no liquidificador). Mexer constantemente até engrossar. Fora do fogo juntar a baunilha e o creme de leite.

Cobertura

- ½ kg de suspirinhos
- 1 litro de chantily

Modo de fazer

Dar uma leve quebrada nos suspirinhos e misturar o chantily.

Frutas em caldas

- Abacaxi, pêssago, figo e cereja.

Frutas frescas

- Morango, goiaba, framboesa, kiwi, jabuticabas e outras frutas desejadas.

Montagem

1. Após o bolo estar assado, abri-lo e umedecer com uma calda feita com 2 litros de água, açúcar a gosto e cascas de frutas variadas, ferver até reduzir à metade.
2. Em seguida colocar o recheio e aparte da massa. Umedecer novamente. Sobre esta colocar o "merengue" alisar bem. Colocar chantily com o bico de confeitar
3. Em toda volta do bolo e iniciar a montagem do mosaico com as frutas

Torta Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de manteiga ou margarina (sem sal de preferência)
- 180 g de chocolate meio amargo
- ½ xícara (chá) de açúcar

2 gotas de baunilha

1 colher (sopa) de farinha de rosca ou biscoito maisena moído

Modo de Preparo

Bata as claras em neve e acrescente as 2 colheres (sopa) de açúcar.

Reserve.

Derreta em fogo brando, o chocolate com a manteiga. Reserve.

Passe as gemas na peneira e bata com o açúcar até dobrar de volume. Junte a gemada ao chocolate, a baunilha e a farinha de rosca, por último, cuidadosamente, as claras em neve.

Separe 1/3 dessa massa (mantenha na geladeira) e o restante leve para assar em fôrma de fundo removível, untada e enfarinhada, por 10 min. no forno quente e 5 min. em forno brando.

Tire do forno, deixe esfriar e coloque por cima a massa reservada. Leve ao freezer por 2 horas. Desenforme e sirva decorado com chantilly.

Torta Noite Feliz

Coloque numa tigela funda a margarina e o açúcar e vá acrescentando aos poucos a farinha e as amêndoas moídas, misturando com as pontas dos dedos até obter uma massa macia e uniforme. Forre o fundo e laterais de uma fôrma redonda média de aro removível com esta massa e asse em forno médio, pré-aquecido por cerca de 25 minutos.

Enquanto isso, prepare o creme de chocolate: dissolva a gelatina em 2 colheres (sopa) de água fria e reserve. Misture o chocolate meio amargo picado com o creme de leite e leve ao banho-maria até obter um creme liso e brilhante. Acrescente a gelatina reservada e misture bem, para que ela derreta no calor da mistura. Despeje esse creme sobre a torta já assada e leve à geladeira por 1 hora.

Prepare o creme de coco: dissolva a gelatina em ½ xícara (chá) de água e deixe descansar por alguns minutos. Aqueça o leite de coco e acrescente em seguida a gelatina, misturando até que ela derreta completamente. Bata as claras em neve e sem para de bater junte o açúcar. Misture delicadamente as claras batidas à mistura de leite de coco e gelatina e monte uma segunda camada sobre o creme de chocolate. Derreta em banho-maria o chocolate branco juntamente com o creme de leite até formar um creme liso. Espere esfriar e despeje sobre a torta, alisando com uma espátula. Decore com as raspas de chocolate e mantenha na geladeira, desenformando somente na hora de servir.

Rendimento: 12 porções

O que eu preciso ter-

Para a massa: 150g de margarina, 3 colheres (sopa) de açúcar, 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de amêndoas moídas.

Para o creme de chocolate: 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor, 200g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, 1 xícara (chá) de creme de leite fresco.

Para o creme de coco: 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g), 1 vidro de leite de coco, 4 claras, 5 colheres (sopa) de açúcar, 100g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, ¼ xícara (chá) de creme de leite fresco.

Para decorar: 100g de raspas de chocolate.

Torta para Sobremesa

Ingredientes

8 claras
2 xícaras (chá) de açúcar
8 gemas
16 colheres (sopa) de farinha de rosca
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Faça um suspiro firme com as claras e o açúcar. Acrescente as gemas uma a uma, bata bem e misture delicadamente a farinha de rosca e o fermento. Coloque em duas formas redondas untadas e forradas com papel manteiga também untado. Asse em forno moderado. Deixe esfriar completamente para desenformar.

Ingredientes para o recheio

2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
8 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Prepare uma calda grossa com o açúcar e a água. Depois de esfriar, acrescente as gemas e leve novamente ao fogo brando até engrossar. Retire do fogo e misture a manteiga e a baunilha, sem bater e reserve.

Ingredientes para o chantilly

250 gr de creme de leite (gelado e sem soro)
3 colheres (sopa) de açúcar confeiteiro
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Bata o creme de leite com o açúcar confeiteiro até ficar bem espesso. Aromatize com a baunilha e leve à geladeira enquanto não utilizar.

Montagem da torta

Coloque uma das rodela da massa em um prato para torta, faça uma camada com o recheio e coloque a outra rodela por cima, ajustando-a bem ao recheio.

Utilizando o saco de confeitar, faça uma decoração com o chantilly sobre o tampo da torta. Conserve na geladeira até servir.

Torta Paulista

1 lt. De creme de leite (gelado por 2 horas)
1 lt de leite condensado cozido em banho maria
125 g de manteiga
3 gemas
nozes ou amendoim torrado moído (1 xíc. bem cheia)
1 ½ xíc. de açúcar
250 g de bolacha maizena.

Bate-se a manteiga , o açúcar e as gemas muito bem. Mistura-se o creme de leite e as nozes moídas.
Coloca-se num pirex uma camada de creme e outra de bolacha , assim fazendo até terminar o creme.
Por último, despeja-se o doce de leite e enfeita-se com nozes. Vai à geladeira.

Torta Popeye

1 molho(grande) de espinafre cozido com água e sal
18 fatias(cortadas em 4 partes) de pão de forma
1 tablete de caldo de carne(dissolvido em 2 xícaras de chá de água morna)
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
300 g de queijo mussarela
3 colheres de sopa de purê de tomates

Molho

3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de cebola ralada
2 xícaras de chá de leite de vaca
1 colher de sopa(rasa) de sal
1 colher de sopa de margarina
1 pitada de noz-moscada

Derreta a margarina, junte a farinha de trigo, a cebola, o leite, o sal, a noz-moscada, acrescente o espinafre cozido e bem batido na tábua de carne e tire do fogo.

Arrumação

Num pirex, arrume uma camada de pão cortado, molho branco, queijo parmesão ralado, queijo mussarela, purê de tomates e 1 xícara de caldo de carne. Repita a mesma sequência e leve ao forno por 25 a 30 minutos.

Torta preguiçosa da Lu

Fazer seguindo a ordem da receita:

Untar uma forma pirex.

Descascar e picar 4 maçãs, colocar na forma, cobrir com passas, polvilhar com canela

Juntar os seguintes ingredientes secos, polvilhados juntos (peneira-se previamente)

1 xícara de açúcar

1 ½ xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Regar com 125 g de manteiga derretida

Bater 3 ovos inteiros e cobrir a torta. Deixar repousar um pouco até o ovo penetrar na farinha. Assar

por 20 minutos. Pode fazer também com salgados.

Torta preguiçosa

4 maçãs picadas

canela em pó
150 g de passas aferventadas e escorridas
1 1/2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de fermento
125 g de manteiga derretida
4 ovos batidos

Distribua a maçã em um prato refratário. Polvilhe com canela em pó e acrescente as passas. Cubra com os ingredientes secos peneirados. Coloque colheradas de manteiga. Faça furos com um garfo e junte os ovos. Leve ao forno quente (220°C), preaquecido, por 20 minutos. Sirva quente ou fria com creme chantilly.

Para 6 a 8 pessoas

Sugestão: pode-se também fazer a torta preguiçosa com abacaxi no lugar da maçã.

Torta Preguiçosa

Cybercook

- 3 ovos
- 1 xícara de queijo Minas picado
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento

Recheio:

- 250g de queijo prato em fatias
- 250g de presunto em fatias
- 3 tomates grandes em fatias com sal
- orégano e salsinha

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, despeje metade numa fôrma untada. Coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Leve ao forno pré aquecido.

Torta Primeiro de abril

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

- 160 gr de margarina
- ½ xícara de chá de ricota amassada passada na peneira
- 02 colheres de sopa de requeijão
- 01 colher de chá de sal
- 02 gemas
- farinha de trigo até soltar das mãos

modo de preparo:

- amassar todos os ingredientes, deixar descansar por 15 minutos na geladeira.

recheio:

- 350 gr de bacalhau dessalgado e desfiado

- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ copo de requeijão cremoso
- cebola, tomate, cheiro verde, pimenta, sal a gosto
- ½ xícara de chá de azeitonas pretas picadas
- 01 lata de creme de leite com soro

modo de preparo:

- refogar o bacalhau com azeite, cebola, tomate, cheiro verde, sal e pimenta.

- deixe engrossar e depois de frio, rechear a torta.

cobertura: batata palha e requeijão

Torta Rápida de Coco

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da lata acima de leite
- 1 pacote de coco ralado (100g)
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 3 gemas
- 3 claras batidas para suspiro com 6 colheres de açúcar.

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos as claras para suspiro). Unte e polvilhe com farinha uma fôrma com fundo removível. Despeje a massa batida no liquidificador na forma já preparada. Coloque as claras batidas com suspiro em cima e leve ao forno pré-aquecido por +- 25 minutos.

Torta rápida de palmitos Cybercook

Massa:

- 2 xícs de farinha de trigo
- 3 ovos, 1 xíc de leite
- 1/2 xíc de óleo
- sal a gosto
- 1 colher de sopa rasa de fermento
- 50g de queijo ralado

Bater bem tudo no liquidificador

Recheio:

- 1 lata de molho de tomates
- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite
- 50 g de azeitonas picadas
- 2 ovos
- 1 vidro de palmitos cortados em rodela

Misturar tudo, menos o palmito.

Montagem:

Colocar a metade da massa, a metade da mistura de creme de leite, requeijão , etc. Colocar os palmitos, cobrir com o restante da massa e por

cima o restante do creme. Polvilhar 50 g de queijo ralado. e levar ao forno por 40 minutos..180 graus.

Torta Rápida de queijo e presunto de microondas

- 8 fatias de pão de forma.
- 4 fatias de queijo prato.
- 4 fatias de presunto.
- 1 lata de creme de leite.
- 3 ovos inteiros.
- 1 tomate fatiado.
- sal à gosto.
- orégano e queijo parmesão ralado para polvilhar.

Bata os ovos levemente acrescentando o sal e o creme de leite. Em um refratário pequeno coloque um pouco da mistura do líquido, fatias de pão, fatias de queijo e fatias de presunto. Faça quantas camadas derem, por último cubra com o restante do líquido. Coloque o tomate e polvilhe com orégano e queijo ralado. Leve ao microondas por 10 minutos.

Torta rápida

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite de vaca
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos
- 1 lata pequena de ameixa em calda
- 12 colheres de sopa de açúcar

Numa panela, coloque o leite condensado, o leite de vaca e 3 gemas. Faça o doce levando ao fogo. Despeje num pirex e reserve. Tire os caroços das ameixas e leve ao fogo com o açúcar. Quando estiver grossinho, deixe esfriar, bata no liquidificador e despeje sobre o doce reservado no pirex. Em seguida, bata as claras em neve com 6 colheres de sopa de açúcar, junte a lata de creme de leite com esse suspiro e espalhe a terceira camada sobre o doce. Leve ao congelador e sirva.

Torta Relâmpago de Frango Cybercook

- 1 frango desfiado
- 1 copo (200 ml) de requeijão cremoso
- 1/2 lata de milho
- 1/4 de copo de azeitona
- 200 g de batata palha
- 100 g de queijo fatiado

Coloque o copo de requeijão inteiro num refratário, coloque o milho, e a azeitona. Coloque o frango desfiado e a batata palha. Coloque o queijo fatiado e leve ao forno até derreter o queijo. Sirva com arroz branco.

Torta requinte

- Laka Brandão

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- 2 xícara de chá de leite
- ½ copo de requeijão cremoso
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 6 colheres de sopa de queijo emental ralado
- 2 colheres de sopa de ricota fresca amassada
- Sal e pimenta a gosto
- 250 g. De camarão (limpo) aferventado
- Nozes para salpicar
- Parmesão ou emental ralado para levar ao forno

Modo de preparar

Bata os ovos no liquidificador, coloque a cebola e o alho e deixe bater, junte o leite, o requeijão, a farinha, o queijo emental e a ricota.

Tempere com sal e pimenta.

Bata alguns camarões com a massa misture outros inteiros.

Num refratário untado e polvilhado, coloque a massa, salpique: nozes, queijo parmesão e emental.

Molho para cobertura

- 250 g. De camarão refogado com tomates
- Cebola, alho, salsinha, coentro, louro e sal

Misturar ½ copo de requeijão e servir quente.

Colocar uma fatia da torta no prato, acompanhada de uma porção de molho

Torta Romeu e Julieta

Ingredientes

Farofa:

½ pacote de biscoito maisena (ou 100 g de biscoito maria) triturado no liquidificador

1 colher (chá) de cravo e canela em pó

50 g de margarina

Recheio:

5 claras (não muito batidas)

½ kg de ricota (ou queijo fresco) sem sal

5 gemas

1 colher (sopa) de suco de limão

150 g de açúcar

Modo de Preparo

Farofa:

Amasse tudo até formar uma farofa, e forre o fundo de um pirex.

Recheio:

Bata tudo na batedeira. Coloque em cima da farofinha e leve ao forno médio por

40 min.

Tirando do forno coloque goiabada derretida, por cima, na torta ainda quente.

Torta Salgada

Indicada por: Thaís Evangelista Nascimento

- 2 copos de leite
- 1 xícara de óleo
- 2 ovos
- 12 colheres de farinha de trigo
- 3 colheres de queijo ralado
- 1 colher de pó royal

Bata todos os ingredientes no liquidificador (reserve). Faça um recheio à seu gosto (carne, frango...) e coloque metade da massa em uma forma untada, por cima o recheio, por cima a outra parte da massa, leve para assar até ficar dourada.

Torta salgada

- 4 ovos
- 12 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de sopa de fermento

Bata tudo no liquidificador e ponha em assadeira untada. Recheie a gosto. Leva uns 20 minutos(mais ou menos) para assar.

Torta sublime de milho verde

Cybercook

Massa

- 1 copo de requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Manteiga para untar
- Farinha de rosca para polvilhar

Recheio

- 1 lata de milho verde escorrida (ou o milho de 2 espigas)
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada ou ralada
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Cobertura

- 1 copo de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 3 claras em neve

Unte uma forma refratária com manteiga e polvilhe com farinha de rosca. Pré aqueça o forno em temperatura média (180°C). Na tigela, misturar os ingredientes da massa e colocar na forma preparada. Levar ao forno pré-aquecido para assar por cerca de 30 minutos, até dourar. Tire do forno e reserve. Bata no liquidificador o milho com o leite, o caldo de galinha e a farinha de trigo. Deixe de lado. Numa panela, aqueça a manteiga até derreter, junte a cebola e deixe dourar levemente. Acrescentar a mistura do milho e deixar cozinhar, mexendo com colher de pau até formar um creme. Tire do fogo, junte a salsa e tempere com sal e pimenta. Deixar amornar e rechear a torta.

Prepare a cobertura misturando, numa tigela, o iogurte com a mostarda e metade do queijo, acrescentando depois as claras em neve devem ser misturadas delicadamente com uma espátula. Cubra a torta com essa mistura, polvilhe com o queijo restante e leve novamente ao forno pré-aquecido para dourar.

Torta Suíça de Chocolate

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

Massa

Ingredientes:

- 1.1/2 xícara de chá de farinha de trigo especial (bem cheias)
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar refinado
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de achocolatado em pó
- 01 colher de sopa de chocolate em pó
- 100 gr de manteiga gelada sem sal
- 01 colher de chá de fermento em pó

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes em um pirex e vá amassando delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida e reserve.

Recheio Ingredientes:

- 100 gr de ameixas pretas ou damascos cozidos em água e açúcar e picados
- 100 gr de nozes bem picadinhas

Cobertura

Ingredientes:

- 04 ovos inteiros (de tamanho médio)
- 04 colheres de sopa de açúcar
- 04 colheres de sopa de farinha de rosca
- 01 colher de sopa de farinha de trigo especial
- 04 colheres de sopa de achocolatado
- 04 colheres de sopa de licor de cacau
- 01 colher de café de bicarbonato de sódio
- 01 pitada de sal
- 01 pitada de fermento em pó
- 100 gr de chocolate meio amargo picado

Modo de Preparo:

- Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 12 minutos em velocidade alta.
- À parte, peneire todos os demais ingredientes secos e vá acrescentando aos ovos batidos, porém batendo rapidamente.
- Desligue a batedeira e monte a torta.

Montagem da Torta:

- Unte uma assadeira redonda de 26cm de diâmetro e fundo falso com manteiga e polvilhe farinha de trigo.
- Em seguida, aplique $\frac{3}{4}$ da massa (farofa), apertando muito bem.
- Por cima, salpique as nozes e as ameixas pretas, despeje a cobertura e salpique os 100 gr de chocolate meio amargo picado.
- Finalmente, salpique o restante da farofa que estava reservada e leve a torta ao forno, com temperatura de 180° C por aproximadamente 30 minutos. É deliciosa.

Sirva esta torta com chantilly batido e damascos ou ameixas cozidas.

Torta surpresa de batata

- Culinarista: Cecília Biju

ingredientes:

- 500 gr de batatas já descascadas e cozidas
- 01 colher de sopa de margarina
- 03 ovos separados
- 01 colher de chá de sal
- 01 colher de chá de fermento em pó

modo de preparo:

- esprema a batata ainda quente, junte a margarina, as gemas, o sal, o fermento e as claras em neve.
- coloque parte desta massa em um refratário untado com óleo.

recheio: (ingredientes)

- 02 colheres de sopa de óleo
- 200 gr de lingüiça calabresa em cubos
- 200 gr de peito de peru defumado em cubos
- 01 lata de milho escorrida
- 02 ovos
- 01 cebola
- 01 dente de alho
- 1/4 xícara de chá de cheiro verde
- 250 gr de queijo fresco
- 01 maço de espinafre
- 02 colheres de sopa de azeite
- 01 dente de alho picado
- 01 copo de requeijão

modo de preparo:

- refogue no óleo a lingüiça, o peito de peru, a cebola, o alho e o milho verde.
- junte os 02 ovos pré batidos, desligue o fogo em seguida, junte o cheiro verde e coloque sobre a massa.
- coloque por cima o queijo fatiado.
- refogue no azeite, alho e espinafre e coloque por cima, regue com requeijão cubra com massa e leve para assar.

Torta Torta

- 6 ou 7 tomates maduros picados
- 2 cebolas picadas
- 3 ovos
- salsa picada
- 1 pires de queijo ralado
- pimenta do reino
- orégano
- sal
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1/2 xícara de óleo
- 1/4 de xícara de azeite de oliva
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Misture todos os ingredientes. Fica um "pastichio". Asse em forma média untada, até que, enfiando um palito, este saia seco.

Tortéi calabrês

- Jurandyr Affonso - tel: (011) 533 47 95

recheio

- 2 k de abóboras fatiadas
- ½ pimentão picado
- 1 ½ cebola picada
- 3 a 5 dentes de alho picados
- 1 xícara de chá de salsinha picada
- 1 xícara de chá de cebolinha picada
- ¼ de xícara de chá de óleo
- ¼ de xícara de chá de azeite
- 100 g de queijo ralado
- sal a gosto

refogue todos os ingredientes juntos, menos o queijo. refogue por mais ou menos 3 horas. deixe esfriar e coloque o queijo.

massa

- 1 k de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos batidos
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 ½ xícara de chá de água (aproximadamente)

misture tudo até obter uma massa lisa. abra com o rolo.

corte com ajuda de um cortador, recheie e feche apertando com a ajuda de um garfo. cozinhe por mais ou menos 12 minutos. sirva com molho.

Tortei de Abóbora

- (variação do Tortelli Di Zucca) - Culinarista: Laka Brandão

Recheio

ingredientes:

- ½ kg de abóbora (use a de casca verde tipo japonesa)
- queijo parmesão ralado e pão amanhecido também ralado na
- proporção de 2/3 de queijo para 1/3 de pão
- salsinha bem picadinha
- cebolinha bem picadinha

- noz-moscada ralada a gosto
- sal a gosto

Massa

Ingredientes:

- 420 gr de farinha de trigo
- 04 ovos

Molho

Ingredientes:

- 250 gr de peito (galinha)
- 01 cebola processada
- 03 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 02 colheres de sopa de extrato de tomate
- 02 colheres de sopa de azeite
- 01 colher de sopa bem cheia de manteiga
- pimenta e sal a gosto
- queijo tipo parmesano ralado para polvilhar

Recheio

Modo de Preparo:

- Corte a abóbora em pedaços grossos com a casca.
- Retire filamentos e sementes, leve a uma assadeira e leve em forno baixo.
- Passe a polpa por peneira, junte queijo e pão para obter uma massa homogênea.
- Tempere com os temperos relacionados. Reserve.

Massa

Modo de Preparo:

- Coloque a farinha em uma superfície lisa e junte os ovos.
- Amasse com as mãos até obter um composto homogêneo.
- Cubra com um pano e deixe descansar alguns minutos.
- Abra a massa com rolo, em espessura fina.
- Disponha colheradas do recheio, deixando alguma distância entre elas.
- Cubra com outra folha de massa, recorte em retângulo e aperte bem as bordas.
- Cozinhe em bastante água fervente, com sal, por 04 minutos.
- Escorra e sirva com o molho bem quente.

Molho

Modo de Preparo:

- Pique o peito em pequenos cubos e refogue com os temperos.
- Se necessário, pingue água quente para cozinhar o peito.
- Acrescente a manteiga pouco antes de servir.
- Coloque o molho sobre os "torteis" que devem estar bem quentes.
- Sirva em seguida. Rendimento: 04 porções

Obs: No Tortelli Di Zucca, usa-se Biscoitos de Amaretto triturados no lugar do pão.

-

Tortilha ou omelete

- Culinarista: Don Pepe

ingredientes

- 1.1/2 kg de batatas descascadas e cortadas em rodela
- 06 a 08 ovos inteiros

- salsinha a gosto
 - cebolinha e a parte branca
 - sal a gosto
 - 01 pedaço de bacalhau já demolhado e cozido por 05 minutos e desfiado
- modo de preparar
- misture tudo e coloque nos ovos batidos.
 - aqueça uma frigideira.
 - coloque o azeite e em seguida coloque uma metade para fritar, deixe dourar e retire com ajuda de um prato.
 - frite a outra metade e sempre vire com a ajuda de um prato.
- patê de berinjela para acompanhar:
- berinjela assada na brasa com papel alumínio
 - 02 dentes de alho espremido
 - suco de 01 limão
 - 02 colheres de sopa de tahini
 - 01 copo de iogurte natural
 - sal e pimenta do reino a gosto

Tortilhas de Farinha de Trigo

Com a ponta dos dedos, misture 3 colheres(sopa) de banha com 3 xícaras (chá) de farinha de trigo e 1 colher (chá) de sal até formar uma farofa. Aos poucos, acrescente $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de água fria para formar uma massa firme. Trabalhe até que fique brilhante e elástica, depois deixe descansar por 30 minutos.

Para moldar as tortilhas, separe a massa em bolas de 5 cm e abra-as com o rolo de discos bem finos de 15 cm. Cozinhe numa chapa pré aquecida ou numa frigideira levemente untada de óleo, deixando por 2 minutos de cada lado. Essas tortilhas são o acompanhamento perfeito para o guacamole.

Tortilla

- Don Pepe - fone: 549.57.44
- 1 $\frac{1}{2}$ k de batatas descascadas e cortadas em rodelas
- 6 a 8 ovos inteiros
- Salsinha a gosto
- Cebolinha e (a parte branca)
- Sal a gosto
- 1 pedaço de bacalhau já demolhado e cozido por 5 minutos e desfiado
- 2 colheres de sopa de azeite

Modo de preparar:

Misture tudo e coloque nos ovos batidos. Aqueça uma frigideira, coloque o azeite e em seguida coloque uma metade para fritar. Deixe dourar e retire com ajuda de um prato. Frite a outra metade e sempre vire com a ajuda de um prato.

Patê de berinjela para acompanhar

Berinjela assada na brasa com papel alumínio

- 2 dentes de alho espremido
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de tahini
- 1 copo de iogurte natural
- Sal e pimenta do reino a gosto

Tortinha de queijo

1/2 kg de farinha de trigo
3 ovos inteiros
1 colher de chá de sal
250 g de margarina pouco gelada
2 colheres de sopa de leite

Amasse tudo até ficar bem ligado. Não é preciso descansar. Forre forminhas e recheie com:

6 ovos inteiros
8 colheres de sopa de queijo vermelho ralado
2 copos(1/2 l) de leite
1 caneca de camarão fresco aferventado em água e sal
1/2 xícara de molho de tomate
1 colher de chá de sal

Bata tudo no liquidificador, recheie as forminhas e leve ao forno para assar. Depois de assadas e frias, enfeite com maionese e tirinhas de pimentão e tomate.

Molho de tomate

Leve ao fogo numa panela 2 colheres de sopa de margarina com 1 cebola média ralada. Quando estiver dourada, junte 4 tomates em rodela e 1 colher de sopa de extrato de tomate, deixe refogar um pouco e retire do fogo.

Tosta gorda

- Fatias de pão alentejano para cada pessoa
- Queijo
- Fiambre
- 2 ovos mexidos
- alface
- tomate
- orégano
- maionese
- manteiga

Partem-se duas fatias de pão alentejano e barram-se com manteiga. Colocam-se os restantes ingredientes pela seguinte ordem:

o fiambre, o queijo, os ovos mexidos , a alface e o tomate e por fim barra-se com maionese.

Unta-se um pirex, de preferência individual, com um pouco de manteiga e polvilhado com orégãos e vai ao forno, brando a tostar durante uns minutos... o tempo de ficar bem tostado e o queijo bem derretido.

Serve-se quente, acompanhada com uma salada de couve roxa ,rebentos de soja e com os legumes que se quiser.

Bom apetite....

TOUCINHO DO CÉU

(Publicada na Coleção Cozinha Criativa)

Receita da Vila de Castanheira de Pera, Beira Litoral, Portugal.

6 porções

Ingredientes:

Manteiga o suficiente para untar uma forma

10(dez) gemas

1 1/4 xícara (ou 250g) de açúcar

2 (duas) colheres de sopa de manteiga à temperatura ambiente

10(dez) claras

10(dez) colheres de sopa de açúcar

cerejas ou morangos para enfeitar(opcional)

Preparo:

1. unte uma assadeira de 19 x 28 cm com manteiga

2. pré aqueça o forno em temperatura média(180°C)

3. ponha numa tigela as gemas, os ovos inteiros, o açúcar e a manteiga.

Misture até obter um creme absolutamente uniforme e homogêneo.

4. Espalhe o creme obtido na assadeira preparada. Com uma espátula ou o lado contrário da lâmina de uma faca, alise bem a superfície. Leve ao forno pré aquecido para assar por 15(quinze) a 20(vinte) minutos ou até que esteja dourado.

5. Retire do forno e deixe esfriar por 5(cinco) minutos antes de desenformar. Não desligue o forno.

6. Enquanto isso, prepare uma cobertura: bata as claras em neve, juntando o açúcar aos poucos, até obter uma mistura firme, que fique presa às pás da batedeira.

7. Sobre uma superfície plana, estenda uma folha de papel de embrulho(papel pardo) e polvilhe com açúcar. Vire a assadeira sobre o papel e desenforme cuidadosamente.

8. Distribua uma camada de claras batidas sobre a superfície do doce.

9. Começando pelo lado menor do retângulo, vá enrolando o doce como se fosse um rocambole, utilizando o papel para ajudar na operação.

10. Ponha o rolo obtido num prato que possa ir ao forno. Com uma colher de sopa, vá distribuindo colheradas de claras batidas sobre a superfície do doce, formando suspiros bem juntos uns dos outros.

11. Leve ao forno preaquecido apenas para dourar. Retire e enfeite, se quiser, com cerejas em calda, escorridas, ou morangos frescos cortados em fatias no sentido do comprimento.

Trança de bacalhau

- Palmira Onofre - fone: 572 24 20

Massa

- 2 xícara farinha de trigo

- 150 g de margarina

- 1 pitada de sal

- 3 a 4 colheres (sopa) de água mais ou menos

Modo de preparar:

Misture a manteiga, a farinha e vá colocando a água levemente, até que desgrude das mãos. Abra a massa com o rolo e coloque o recheio depois de frio.

Recheio

- 200 g de bacalhau desfiado
- 1 cebola ralada
- 1 tomate picadinho
- Azeitonas picadas
- ½ copo de requeijão ou creme de leite
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- Pimenta e orégano a gosto

Modo de preparar:

Frite a cebola no óleo e depois coloque o tomate, a azeitona, os temperos, o bacalhau e por último o requeijão. Coloque na massa depois de frio.

Trança de Chocolate

- Culinarista: Margarida Nunes Bento

Massa

- 50 g de fermento biológico
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 xícaras de chá de leite
- ½ copo de óleo (120 ml)
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- mais ou menos 1 quilo de farinha de trigo

Outros ingredientes:

- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 100 g de manteiga
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 100 g de chocolate branco

Modo de preparo:

- Desmanchar o fermento com o açúcar, juntar o leite, o óleo, os ovos e o sal.
- Misturar bem e juntar a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa macia.
- Dividir em duas partes, juntar o chocolate, em pó em uma das partes e a canela em outra.
- Abrir a massa de chocolate e espalhar a metade da manteiga e o chocolate meio amargo.
- Reservar.
- Abrir a massa de canela do mesmo tamanho da primeira e colocar por cima.
- Espalhar o restante da manteiga e o chocolate branco. enrolar como se fosse um rocambole, cortar ao meio, enrolar com uma trança, colocar em assadeira untada e deixar crescer por uma hora.
- Assar em forno médio 180 graus até ficar bem dourado.
- Decore com açúcar de confeiteiro ou chocolate derretido.

Rendimento: 20 porções

Trança de pão

- 1 1/2 copo de leite morno
- 1 1/2 colher de sopa de fermento

3 colheres de sopa de açúcar
2 ovos
1 colher de sopa(bem cheia) de manteiga
Sal e farinha de trigo

Coloque o fermento no leite com o açúcar e deixe descansar por 1 hora. Depois, junte a manteiga, os ovos mal batidos, o sal e a farinha, aos poucos, até o ponto de poder formar os pães. Sove bem a massa, faça as tranças e deixe descansar por 40 minutos. Pincele com gema misturada com um pouco de óleo e leve ao forno.

Trilogia de Cremes

Para a crème brulée
200 ml de leite
1 fava de baunilha cortada ao meio, no sentido do comprimento
10 gemas
100 g de açúcar
700 ml de creme de leite fresco
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Para o creme de canela
200 ml de leite
4 paus de canela
10 gemas
100 g de açúcar
700 ml de creme de leite fresco
Canela em pó e açúcar de confeiteiro, misturados em quantidades iguais, para polvilhar

Para o creme de capim-santo
200 ml de leite
10 folhas de capim-santo picado (na falta, substitua por erva-cidreira)
10 gemas
100 g de açúcar
700 ml de creme de leite fresco
Mel para colocar sobre o creme

Preparo do crème brulée
Junte o leite com a fava de baunilha, leve ao fogo , levante fervura e retire.
Reserve o leite com a fava de baunilha, por aproximadamente cinco horas, para ficar aromatizado.
Bata bem as gemas com o açúcar, até obter uma coloração esbranquiçada.
Retire fora a fava de baunilha e misture o leite aromatizado ao creme de leite e às gemas batidas. Divida o creme em fôrmas individuais e asse em forno baixo, em banho-maria, por aproximadamente dez minutos.
Antes de servir, polvilhe com o açúcar de confeiteiro e queime com um maçarico.

Preparo do creme de canela

Junte o leite com os paus de canela, e leve ao fogo, levante fervura e retire.

Reserve o leite com os paus de canela, por aproximadamente cinco horas, para ficar aromatizado.

Bata bem as gemas com o açúcar até obter uma coloração esbranquiçada.

Retire fora os paus de canela e misture o leite aromatizado ao creme de leite e às gemas batidas.

Divida o creme em fôrmas individuais e asse em banho-maria, em forno baixo, por aproximadamente dez minutos.

Antes de servir, polvilhe com a mistura de açúcar e canela em pó.

Preparo do creme de capim-santo

Junte o leite com o capim-santo, leve ao fogo, levante fervura e retire.

Reserve o leite com o capim-santo, por aproximadamente cinco horas, para ficar aromatizado.

Bata bem as gemas com o açúcar, até obter uma coloração esbranquiçada.

Retire fora o capim-santo e misture o leite aromatizado ao creme de leite e às gemas batidas. Distribua o creme em fôrmas individuais e asse em forno baixo, em banho-maria, por aproximadamente dez minutos.

Antes de servir, cubra a superfície das fôrmas com mel.

Tronco de Natal

Coloque as claras na batedeira e bata na velocidade alta até atingir o ponto de neve. Sem parar de bater, acrescente aos poucos o açúcar e as gemas, até formar um creme bem fofo. Peneire sobre esse creme a farinha de trigo e o chocolate em pó, misturando tudo delicadamente. Unte com manteiga uma assadeira retangular grande e forre-a com uma folha de papel-manteiga (deixe 10 cm de sobra nos dois lados, no sentido da largura). Unte também o papel com manteiga, polvilhe com farinha de trigo e despeje em seguida a massa. Asse em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 15 minutos.

Enquanto isso, prepare o recheio e cobertura: leve ao banho-maria o chocolate meio-amargo juntamente com o creme de leite. Divida o creme em duas partes iguais e numa delas coloque a castanha de caju e as raspas de laranja, e na outra, o licor de laranja. Deixe esfriar para adquirir consistência de espalhar.

Retire a massa do forno e vire-a sobre uma superfície lisa e limpa. Enrole com a ajuda do papel manteiga e deixe por 30 minutos. Desenrole cuidadosamente o rocambole, recheie com a mistura de chocolate e castanha de caju e torne a enrolar. Corte uma das pontas no sentido diagonal e reserve. Cubra o rocambole e a extremidade cortada com o outro creme de chocolate e desenhe os riscos com a ajuda de um pente para chocolate ou garfo. Una a extremidade no terço superior do rocambole, dando o aspecto de um "toco" num tronco de árvore. Decore com as cerejas, folhas de chocolate e sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções

O que eu preciso ter-

Para a massa: 8 ovos (claras e gemas separadas), 1 xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 6 colheres (sopa) de Chocolate em Pó Garoto.

Para o recheio e cobertura: 500g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, 250ml de creme de leite fresco, ½ xícara (chá) de castanha de caju picada, raspas de 1 laranja, 2 colheres (sopa) de licor de laranja.

Para a decoração: cerejas em calda, folhas de chocolate branco e ao leite Garoto.

Tronquinhos

1 lata de leite condensado

200 g de amendoim torrado e moído

1 pacote de coco ralado

Cozinhe o leite condensado em banho-maria por 2 horas ou na panela de pressão por 30 minutos. Retire da lata, depois de frio, e misture ao amendoim. Enrole os tronquinhos e passe no coco ralado. Coloque em forminhas de alumínio.

Trouxinhas chinesas

- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes:

- 900 gr de farinha de trigo
- 30 gr de fermento de pão
- 02 copos de leite morno
- 03 colheres de sopa de óleo
- 04 colheres de sopa de açúcar
- 100 gr de margarina
- 01 ovo inteiro

Modo de preparo:

- Misturar o açúcar, o fermento, o leite, o óleo, o ovo, a margarina, a farinha de trigo.
- Abra a massa e recheie.

Recheio

Ingredientes:

- 01 peito de frango bem picado cru.
- 01 repolho picado cru mais ou menos 4 colheres de sopa de óleo de gergelim
- sal á gosto

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes, recheie as trouxinhas, leve para cozinhar em banho-maria e servir com molho de soja.

Trouxinhas de Aspargos light

Ingredientes

pão folha (encontrado em casa de produtos sírios)

04 folhas sírias

01 vidro de aspargos picado

01 colher de chá de margarina
01 colher de chá de cebola ralada
01 colher de chá de salsinha picada

Modo de preparo:

Refogar os aspargos com os ingredientes e reservar.
Cortar o pão em quadrados, rechear e juntar as pontas.
Levar para assar.

Trouxinhas salgadas
Cybercook

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de ricota fresca amassada
- 1 colher de sopa cheia de manteiga
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- Leite o quanto baste.

Mistura-se tudo, coloca-se o leite aos poucos, até a massa ficar em ponto de poder abrir com o rolo. Corta-se em quadradinhos e recheia-se com salsicha, lingüiça ou presunto (uma fatia enrolada) e fecha-se duas pontas. Pincelar com gemas. Forno quente.

Trouxinhas
Cybercook

- rosbife caseiro em fatias
- queijo gorgonzola
- cebolinha.

Coloque em cada fatia de rosbife, uma colher de sopa de queijo gorgonzola, faça uma trouxinha e para fecha-los, amarre com tirinhas de cebolinha, que devera ser feita com uma faca.

Fica a gosto, servir frio ou quente.

Trufas de Avelã

- Ingredientes:
- 50 gr de avelã sem casca
- 25 gr de farelo de bolo
- 3 colheres, das de sopa, de açúcar de confeitiro
- 2 colheres, das de sopa, de cacau em pó
- 2 colheres, das de sopa, de creme de leite
- 2 colheres, das de sopa, de manteiga derretida
- 2 colheres, das de sopa, de rum
- 50 gr de chocolate escuro

- Modo de Preparo:

Rale as avelãs ou triture-as no liquidificador. Misture-as com farelo de bolo, açúcar de confeitado e cacau em pó. Acrescente o creme de leite, a manteiga e o rum e misture até formar uma pasta.

Molde a massa em forma de bolas e refrigere por 30 minutos, até firmarem.

Derreta o chocolate em banho-maria e despeje um pouco sobre cada "trufa". Deixe na geleadeira por cerca de 15 minutos, até firmarem.

Trufas de chocolate

Aqueça ligeiramente o creme fresco e despeje sobre ele 400g da Cobertura Garoto picada (o restante será usado para banhar as trufas). Misture até que o chocolate derreta e forme um creme liso e uniforme. Acrescente o licor, misture novamente e passe esse creme para um refratário. Depois de frio, leve à geladeira por uma noite, para adquirir consistência firme. Modele as trufas com a ajuda de 2 colheres (chá). Evite o contato com as mãos, para que elas não "derretam" e mantenha-as na geladeira até o momento de banhar. Derreta os 600g de chocolate restante em banho-maria, misturando com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até derreter completamente. Despeje o chocolate num refratário limpo e seco e sobre ele, acomode um prato contendo água fria, para acelerar o resfriamento. Misture com uma espátula até que, provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio".

Mergulhe as trufas neste chocolate, escorra o excesso e leve à geladeira por 5 minutos, para secar. Envolve as trufas no Cacau em Pó Garoto e acomode-as em seguida em forminhas ou na caixa em que for servir.

O que eu preciso ter-

- 250 ml de creme de leite fresco
- 1 kg de Cobertura de Chocolate Ao Leite Garoto, picada
- 3 colheres (sopa) de licor Grand Marnier
- 1 ½ xícara (chá) de Cacau em Pó Garoto

DICA: · Para obter um efeito mais bonito, dê acabamento diferentes às trufas. Além do Cacau em Pó Garoto, você também pode usar coco seco ligeiramente tostado, avelãs, nozes ou amêndoas moídas, gergelim tostado, raspas de chocolate, etc.

Passo a passo para fazer trufas

Trufas

- Aparecida Rita

Ingredientes

- 500 g. De chocolate em barra (meio amargo ou ao leite)
- 2 latas de creme de leite sem soro, em temperatura ambiente
- 1 colher de sopa rasa de mel ou glicose de milho
- 2 colheres de sopa de rum ou conhaque
- 1 colher de sobremesa de essência a gosto ou licor.

Modo de fazer

1. Pique o chocolate grosseiramente e coloque em refratário ou panela. Junte o resto dos ingredientes e leve ao banho-maria até derreter ou microondas na potência alta por 2 minutos.

2. Depois leve ao freezer por 6 horas ou até endurecer. Fazer as trufas modelando com colher de sopa e banhe em chocolate derretido frio, leve para gelar até ficar firme, passar no cacau em pó ou chocolate em pó.

Truta no papel alumínio

- Zeze Barbosa

Ingredientes:

- 1 filé de truta
- Azeite
- Shoyo
- Raspas de gengibre
- Cenoura picada
- Cebola picada
- Acelga picada
- Cheiro verde
- Alho poró

Modo de fazer:

1. Passe o azeite no papel alumínio.
2. Coloque a truta por cima.
3. Depois é só passar todos os demais ingredientes sobre o peixe.
4. Regue com o shoyo.
5. Embale o peixe, tendo o cuidado de não deixar o alumínio colado à truta.

Trutas a Belle manieuire

INGREDIENTES:

- 4 trutas
 - 1 xícara de manteiga
 - 1 xícara de azeite
 - 1 colher de sopa de salsa picada
 - sal, pimenta do reino, farinha de trigo
 - gotas de limão
- MODO DE PREPARAR :

- 1 - Lave as trutas e enxugue-as com papel absorvente;
- 2 - Misture uma colher de azeite com sal e um pouco de pimenta do reino (de preferência moída na hora). Passe a mistura nas trutas por dentro e por fora. Envolve-as com farinha de trigo e retire o excesso;
- 3 - Coloque numa frigideira, uma colher de sopa de manteiga e o restante do azeite, e frite as trutas, virando-as cuidadosamente com o auxílio de uma espátula;
- 4 - Quando elas estiverem douradas, arrume uma ao lado da outra, numa travessa aquecida e, sobre elas derrame algumas gotas de limão e a salsa picada;
- 5 - Esquente o restante da manteiga até que fique na cor de avelã e jogue sobre as trutas;
- 6 - Sirva com batata cozida;

Trutas Amêndoas ao Forno

INGREDIENTES:

4 trutas
sal, pimenta do reino
1/2 xícara de amêndoas em fatias
1 xícara de manteiga
1 limão pequeno
1 colher de sopa de "fines herbes", cortadas
(salsa, cerefólio, estragão, cebolinha)

MODO DE PREPARAR :

1 - Lave as trutas, enxugue-as com papel absorvente e tempere com sal e pimenta do reino (de preferência moída na hora) e "fines herbes";
2 - Coloque-as numa assadeira com 1/2 xícara de manteiga e salpique as amêndoas;
3 - Esquente o forno e asse as trutas por 20min, regando-as de vez em quando, com a manteiga da assadeira;
4 -Em uma caçarola, esquente o restante da manteiga, até que ela adquira cor dourada clara. Coloque-a numa molheira e sirva, bem quente, à mesa, sobre as trutas;

Trutas Fritas

INGREDIENTES:

trutas
sal, pimenta do reino, farinha de trigo
óleo de amendoim ou azeite e manteiga
salsa picada
rodela de limão

MODO DE PREPARAR :

1 - Lave as trutas, enxugue-as com papel absorvente e tempere com sal e pimenta do reino (de preferência moída na hora);
2 - Passe-as na farinha de trigo;
3 - Frite durante 8 ou 10 minutos, virando-as de vez em quando. Para a fritura use óleo de amendoim (que deixa prevalecer o gosto da truta) ou uma mistura de azeite com manteiga;
4 -Seque as trutas em papel absorvente e sirva com rodela de limão sobre uma folha de alface;

Trutas Recheadas com Molho de Salmão

INGREDIENTES:

4 trutas
125 gramas de salmão defumado
5 colheres de sopa de creme de leite
1 xícara de "fines herbes", cortadas
(salsa, cerfólio, estragão, cebolinha)
2 ovos (1 cru e outro cozido)
2 colheres de sopa de manteiga
1 limão pequeno
sal, pimenta caiena e azeite

MODO DE PREPARAR :

1 - Reduza a purê, no liquidificador, o salmão e o ovo cozido. Passe a mistura para um pirex e acrescente o ovo cru, o creme de leite e a metade das ervas;
2 - Lave as trutas, seque-as, recheie cada uma com o purê de salmão. Arrume-as na assadeira e pincele, levemente, com azeite ;
3 - Esquente o forno e asse as trutas por 20min, molhando de vez em quando, com o caldo da assadeira;
4 - Momentos antes de servir, derreta a manteiga, acrescente a outra metade das ervas e o suco de limão. Ao retirar a assadeira do forno, regue as trutas com parte deste molho e o restante sirva bem quente, à mesa, numa molheira;

Tucunaré grelhado com molho de espinafre

INGREDIENTES:

- 1 tucunaré de 1,5 kg
- 1/2 kg folhas de espinafre
- 2 decalitros de caldo de peixe
- 200 gramas de champignons selvagens (morilles)
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARAR :

1 - O tucunaré deve ser dividido em dois filets;
2 - Lavar as folhas de espinafre e cozinhá-las em água fervendo, temperadas com sal;
3 - Resfriar em água bem gelada e conservar;
4 - Colocar os cogumelos de molho em água fria durante 5 horas;
5 - Temperar os filés de tucunaré com sal e pimenta do reino (moída na hora);
6 - Colocar o espinafre e o caldo de peixe em um liquidificador e bater até formar um molho verde, temperar com sal e pimenta;
7 - Grelhar os filets em uma frigideira bem quente com azeite e oliva;
8 - Saltear os champignons com manteiga, temperar com sal e pimenta;

MONTAGEM DO PRATO:

- 1 - Espalhe uma colher grande de molho no centro do prato, em seguida um pouco de champignos selvagens no centro do molho;
- 2 - Coloque os filés de tucunaré sobre os champignos e está pronto para ser servido;

Tucunaré Recheado com Funghi

Ingredientes:

- 1 tucunaré limpo de 1,5kg
- 50 gramas de funghi seco
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- farinha de rósca
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de azeite de oliva
- ½ xícara de chá de vinho branco seco
- 1 cebola cortada em rodela
- 2 alhos-porrós cortados em rodela
- 6 filés de aliche dessalgados
- 1 colher de sopa de vinagre branco de vinho
- sal
- pimenta
- limão

Modo de preparar:

- 1 - Tempere o tucunaré com sal, pimenta e limão. Reserve.
- 2 - Coloque 50 gramas de funghi seco em água quente e deixe descansar durante 30 minutos. Retire com escumadeira e reserve.
- 3 - Esquente as 2 colheres de sopa de manteiga numa frigideira e refogue rapidamente o funghi seco. Junte ½ xícara de chá de vinho branco seco, deixe reduzir durante dois minutos e retire do fogo.
- 4 - Acrescente 1 boa colher de sopa de salsinha picada e um ovo cru. Misture tudo muito bem, e vá acrescentando farinha de rosca até conseguir uma pasta bem úmida. Recheie a cavidade do tucunaré, costure e reserve.
- 5 - Esquente 2 colheres de azeite de oliva numa frigideira e refogue rapidamente 1 cebola cortada em rodela finas e 2 alhos-porrós cortados da mesma maneira. Reserve.
- 6 - Misture numa vasilha 6 filés de aliche dessalgados com 1 colher de sopa de vinagre branco de vinho, e bata com o garfo até reduzir a uma pasta.
- 7 - Uma vez preparados os ingredientes, prepare o papelote de alumínio. Coloque uma folha de papel-alumínio bem grande numa superfície lisa e espalhe metade do refogado de cebola e alho-porró no centro do papel, na parte que vai receber o peixe. Sobre esse refogado, coloque metade da pasta de aliche. Coloque o peixe e espalhe por cima o resto do refogado e

da pasta de aliche. Feche bem o papelote, fechando as pontas do papel-alumínio.

8 - Coloque numa assadeira e leve ao forno durante 30 a 40 minutos. O forno deve estar numa temperatura ao redor dos 200 graus Célcus. Abra o papelote à mesa. Um bom acompanhamento são batatas cozidas com salsa.

Turqueta

- 01 dose de vodka
- 01 copo de suco de laranja
- 01 lata de leite condensado

Mistura-se, numa coqueteleira com gelo, e serve-se com uma cereja de enfeite. fácil, fácil.

Urso de Orelha Branca

Cybercook

Massa Branca:

- 1 lata de Leite condensado
- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de amêndoas peladas e moídas
- manteiga para untar

Massa Preta:

- 1 lata de Leite condensado
- meio tablete Chocolate Meio Amargo picado (100g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- açúcar para passar os docinhos
- cerejas cortadas em pedaços para decorar

Massa Branca:

Misture bem o Leite condensado com as gemas, leve ao fogo mexendo sempre, até desprender da panela (10 minutos aproximadamente). Acrescente as amêndoas, mexa mais um pouco, retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.

Massa Preta:

Junte em uma panela o Leite condensado, o Chocolate, a manteiga e leve ao fogo mexendo sempre, até que a massa se desprenda da panela (10 minutos aproximadamente). Retire, passe para um prato e deixe esfriar.

Montagem:

Faça bolinhas com as duas massas e junte-as duas a duas, uma clara e uma escura. Passe por açúcar refinado, coloque em forminhas de papel e decore-as colocando um pedacinho de cereja entre as duas bolinhas.

Rendimento: 40 docinhos

MICROONDAS:

Massa Branca:

Em um recipiente refratário com bordas altas, misture o Leite condensado e as gemas. Leve ao microondas por cerca de 3 minutos na potência alta. Deixe por mais 4 minutos na potência média alta, mexendo na metade do tempo. Retire do microondas, misture as amêndoas e passe para um prato untado com manteiga. É importante que o recipiente refratário tenha bordas altas para que, durante a fervura, não escorra no forno.

Massa Preta:

Em um recipiente refratário com bordas altas, misture o Leite condensado, o Chocolate e a manteiga. Leve ao microondas por cerca de 1 minuto na potência alta. Retire do microondas, mexa bem e volte ao microondas por cerca de 2 minutos na potência alta. Deixe por mais 4 minutos na potência média alta, mexendo na metade do tempo. Retire do microondas e deixe esfriar. Monte o docinho como no modo de preparo convencional.

Congelamento

Se desejar, congele os docinhos já prontos, embalados e etiquetados, em freezer ou duplex por até 3 meses. Para descongelar, deixe os docinhos por cerca de 1 hora em temperatura ambiente. Não abra a embalagem durante este período para evitar que os docinhos suem e molhem as forminhas.

Uvas cobertas

1/2 kg de uvas verdes
1 coco ralado
2 latas de leite condensado
1 colher de sopa de leite em pó
200 g de açúcar
2 colheres de sopa de Maizena

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até soltar da panela. Ponha num prato untado para esfriar e recheie as uvas.

Uvas glaçadas

- Culinarista: Fátima Brandão

ingredientes:

- 06 kg de uvas rubi e Itália
- 02 envelopes de gelatina sem sabor
- 1.1/2 litro de água
- 05 kg de açúcar ou glaçúcar

modo de preparo:

- dissolver a gelatina em 01 litro e meio de água em banho maria.
- mergulhar as uvas na gelatina e logo em seguida, colocar o açúcar (glaçúcar) por cima da uva.

Vaca atolada

- Mirian Mello
- 3 kg de costelas de boi magras e cortadas em pedaços com ceca de 6 cm
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande bem picada
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de suco de limão

- 1 folha de louro bem picada
- 4 colheres de sopa de óleo
- 10 xícaras de água quente (cerca de 2,5 litros)
- 1 k de mandioca descascada e cortada em pedaços de cerca de 5 cm.
- Pimenta malagueta amassada a gosto
- 2 cebolas grandes cortadas em rodellas

Modo de preparo

Coloque as costelas numa tigela e tempere com alho, cebola picada, o sal, o suco de limão e o louro. Deixe descansar por algumas horas ou até o dia seguinte. Numa panela grande, aqueça o óleo em fogo alto. Junte as costelas e frite, virando sempre, até ficarem bem douradas. Aos poucos, acrescente água quente e cozinhe, mexendo de vez em quando, até as costelas ficarem macias. Junte os pedaços de mandioca e cozinhe, virando regularmente, até ficarem macios. Verifique e tempere e acrescente o sal, se quiser a pimenta malagueta. Cubra as costelas e a mandioca com as rodellas de cebolas, tampe a panela e cozinhe por mais alguns minutos, somente até as cebolas ficarem macias. Tire a panela do fogo. Numa travessa grande, coloque as costelas, cubra com mandioca e, por cima, distribua a cebola. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz branco bem soltinho.

Vagem Picante de Micro

Serve: 2 pessoas

Calorias: 234 por porção

Tempo Total de preparo

10 minutos para preparar

10 a 12 minutos no microondas

Ingredientes

2 colheres (sopa) de margarina

1 cebola grande picada

½ xícara de catchup picante

2 xícaras de vagem cozida e picada

sal a gosto

Modo de fazer

Em um refratário, colocar a margarina para derreter por 2 minutos na potência máxima

Tirar do forno, colocar a cebola até ficar tenra, voltar ao forno por 2 minutos. Em seguida, juntar o catchup e voltar ao forno por mais 2 minutos. Reservar.

Em um pacote plástico próprio para microondas, cozinhe as vagens por 6 minutos na potência máxima. Colocá-las num refratário e sobre elas o molho que já está pronto. Se precisar, voltar ao forno para aquecer por 1 a 2 minutos

Como congelar

Em pote plástico ou refratário com tampa.

Como descongelar

No forno microondas em refratário com tampa, por 10 minutos na potência média.

Varenikes Raviolão de batata com cebolinha frita

(culinária judaica) - Culinarista: Cecília Judkowitch
ingredientes:

- 01 kg de farinha de trigo
- 02 ovos
- 01 copo de água morna
- 01 colher de chá de sal

recheio:

- 01 kg de batatas cozidas amassadas transformada em purê
- 04 colheres de sopa de óleo de milho ou de soja
- ½ kg de cebola branca batidinha
- sal e pimenta do reino à gosto

modo de preparo:

- coloque a farinha em uma superfície lisa, faça um montinho e depois faça uma cova no meio coloque os ovos, a água morna e o sal. misture tudo e trabalhe a massa durante uns 10 minutos, amassando com força coma base das mãos. a massa deve soltar das mãos e ficar com uma consistência semelhante da massa tradicional italiana. se ela ficar pegajosa, salpique com um pouco mais de farinha de trigo até chegar o ponto desejado.
- abra a massa em uma superfície lisa com um rolo de macarrão. a massa deve ficar fina mas não muito. um pouco mais espessa que a massa italiana de ravioli. perto de uns 2 milímetros de espessura.
- corte com a ajuda de um copo e vá dispondo na superfície lisa.
- abra novamente as rebarbas ou os pedaços que sobraram e corte com um copo. reserve.
- para preparar o recheio: esquite 4 colheres de sopa de óleo de milho e refogue a cebolinha picadinha. doure um pouco até murchar sem mudar de cor. deixe esfriar um pouco, coloque a batata transformada em purê, misture tudo com as mãos coloque o sal e a pimenta.
- coloque um pouco do recheio (aproximadamente 1 colher de sobremesa) em cada círculo da massa. depois dobre juntando as pontas. force com os dedos para grudar bem cada raviolão que ficam em forma de meia lua.
- esquite bastante água com sal para cozinhar os varenikes e vá retirando os que subirem para a superfície utilizando uma escumadeira.
- sirva bem quente com cebola frita por cima.

Vatapá à baiana

- Dora Brim

Ingredientes

- 10 unidade de pão francês;
- Camarão seco (parte processado e um pouco em pedaços);
- 400 g. De castanha de caju torrada e processada;
- 400 g. De amendoim torrados, triturados e alguns inteiros;
- 1 kg. De tomate (passado no liquidificador);
- 1 kg. De cebola (passado no liquidificador)
- 2 colheres de óleo
- 1 litro de azeite de dendê
- 1 litro de leite de coco
- Alho e sal a gosto

Modo de fazer

- Coloque o pão de molho no leite de cocô fino e depois processado no liquidificador. Acrescente mais um pouco do leite de coco e água para ajudar a bater.
- Acrescente o tomate, a cebola batida no liquidificador, um pouco de alho e sal.
- Acrescente os amendoins, as castanhas, os camarões secos processados. Ir colocando aos poucos para não empelotar. Misture bastante, mexendo com a colher de pau.
- Acrescente o dendê aos poucos, até dar uma coloração dourada.
- O alho e o sal deve ser dosado aos poucos, por motivo do camarão seco já ter sal.
- Depois de provar, ver se acrescenta um pouco mais de leite de coco.
- O ponto de pronto: percebe-se quando ao levantar a fervura, sem parar de mexer, colocar um pouco em um pires e quando frio, levantar as bordas, e esta solta deixando a superfície livre de vestígios.

Para acompanhar: arroz e moqueca de peixe e camarão.
Rendimento: 10 porções.

Vatapá da Dra. Maria Luísa

O vatapá, na Bahia, é servido como acompanhamento da muqueca ou complemento do acarajé. Não é um prato rico, mas o sabor é divino e, para mim, mesmo que feito só para acompanhar o arroz é um prato soberbo. Para uma porção para 2 pessoas, é necessário:

2 pãezinhos duros (já com três ou quatro dias)

leite

1 vd. de leite de coco

50 g de castanhas de caju moídas

300 g de camarão seco baiano

½ cebola grande ou 1 pequena

coentro

azeite dendê à gosto

Leve o camarão ao forno até que seque bem para ser descascado. Descasque-os um a um. Volte as cascas e cabeças ao forno e torre-as, um pouquinho mais, passando-as no liquidificador até que se transformem em pó. Reserve. Demolhe os pãezinhos com leite para amaciarem. Bata os pãezinhos com o leite e mais um vidro de leite de coco no liquidificador. Coloque numa panela. No liquidificador, bata a cebola e o coentro. Leve a panela ao fogo, mexendo sempre e acrescente os temperos batidos, metade do pó de camarão, a castanha moída e os camarões inteiros sem casca. Mexa uns 10 minutos até que os temperos estejam cozidos. Junte, então, o azeite dendê (umas 2 ou 3 colheres) e continue mexendo por mais três minutos. Na Bahia, o vatapá é servido mais durinho, quase como um pudinzinho. Eu, aprecio mais mole e, em vez de moer a casca do camarão seco, eu prefiro fazer delas um caldo bem concentrado, que coloco no vatapá. Só que, no caso de querer mais durinho, não dá. Quanto ao sal, é bom provar antes de colocar, porque, geralmente o camarão seco já vem salgado.

Vatapá de camarão

- Cantor: Beto Barbosa

ingredientes:

- 02 pães franceses cortados em fatias

- ½ cebola grande cortada em pedaços pequenos

- 01 dente de alho cortado em pedacinhos
- 1.1/2 pimentas de cheiro cortada em pedacinhos
- 750 gr de camarão fresco sem cabeça
- 1/2 litro de leite
- azeite de oliva(mais ou menos 1.1/2 colheres de sopa)
- 01 colher de sopa de extrato de tomate ou polpa
- 01 colher de sopa de azeite de dende
- sal a gosto
- 1/2 cx de creme de leite (pequena)
- 1/2 garrafa pequena de leite de coco

modo de preparo:

camarão:

- descascar e deixá-lo pronto para iniciar o preparo.
- coloque os pães cortados em fatias de molho em 01 litro de leite, até que absorva bem o leite por alguns minutos e reserve.

preparo do camarão:

- dourar a cebola, alho e pimenta de cheiro e refogar azeite de oliva junto com o camarão inteiro, sal a gosto e uma colher rasa de extrato ou polpa de tomate.
- aferventar até secar um pouquinho.
- despejar o leite de coco, deixar aferventar bem e reservar fora do fogo.

modo de preparo da massa:

- pegar o pão bem umedecido e bater no liquidificador até que vire uma massa fina. é importante que se bata o pão no liquidificador acrescentando aos poucos para que não fique pedaços de pão na massa.
- despejar a massa em uma panela grande em fogo brando, mexer com uma colher de pau sem parar para não criar bolhas.
- quando a massa estiver ficando grossa, junte o camarão que foi preparado no molho e continue mexendo. acrescente um pouco de azeite de dendê e por último o creme de leite, continue mexendo mais um pouquinho e pronto.
- sirva bem quente com arroz branco.

Vatapá paraibano da D. Iracy

Cybercook

- 2Kg de camarão fresco
- 1/2 Kg de garoupa, cação ou namorado
- 1 vidro grande e 2 pequenos de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola grande
- 1/2 pimentão verde
- 2 tomates
- coentro e cheiro verde a gosto
- 1 vidro de azeite de dendê
- 2 pães sem casca molhados em leite
- 1/2 lata de massa de tomate
- 1 xícara (chá) bem cheia de creme de arroz para engrossar
- 1 litro de leite.

Leve ao fogo o leite de coco, metade do leite comum, o azeite de oliva, a cebola picadinha, o pimentão, o tomate, o coentro, o cheiro verde e a massa de tomate. Mexa até ferver. Quando ferver, se quiser, pode passar a mistura em uma peneira para tirar os temperos, senão pode deixá-los.

Coloque o camarão neste molho e deixe cozinhar. Passe o pão molhado no

liqüidificador junto com o leite comum restante e acrescente aos poucos ao camarão. À parte, frite o peixe escolhido, desfie e acrescente aos camarões junto com o azeite de dendê. Por último, coloque o creme de arroz para engrossar. Deixe cozinhar em fogo brando e sirva a seguir.

Vatapá

- Cecília Biju

Ingredientes

- 200 g de amendoim torrado
- 100 g de castanhas de caju torradas
- 200 g de camarões secos sem cascas
- Moer estes ingredientes um a um e reservar
- 6 fatias de pão
- 1 vidro de leite de coco
- Coloque o pão de molho no leite de coco.

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho socado
- 500 g de peixe fresco
- 500 g de camarão fresco temperado com sal e suco de limão
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 1 xícara de chá de cheiro verde picado
- 4 galhos de coentro picado
- Sal e pimenta malagueta a gosto
- 3 colheres de sopa de azeite de dendê

Modo de preparar

- Aqueça o óleo, refogue a cebola e o alho e junte o camarão, e o peixe fresco e vá misturando por 3 minutos. Retire os camarões e o peixe cuidadosamente mantendo-os em banho maria. Na mesma panela junte os camarões secos, o gengibre, a pimenta, o leite de coco com o pão e vá mexendo até dissolver bem o pão.
- Junte a castanha de caju e o amendoim, continue a mexer até obter um mingau. O ponto é o grande segredo: não é sopa, mas não pode ter consistência grossa. Junte ao mingau já apurado, o peixe, os camarões, o cheiro verde, o coentro e regule o sal e a pimenta. Quando estiver pronto junte o azeite de dendê, misture e coloque numa travessa. Sirva quente com arroz branco.

Vela de natal

Ingredientes:

- 1 fatia de abacaxi
- ½ banana
- 2 cerejas
- 1 folha de hortelã
- 1 folha de alface

Modo de preparo:

Coloque o alface em um prato. Ponha uma fatia de abacaxi sobre o alface. Coloque a metade da banana no buraco do abacaxi. Ponha uma cereja no topo da banana. Coloque uma folha de hortelã ao lado, com a outra cereja, para ornamentação.

E um bonito enfeite está na mesa...

Vichyssoise ou sopa gelada de alho-porró

- iguaria tipicamente francesa) - Cheff de cozinha: Glenys Silvestre
ingredientes:

- 02 litros de caldo de frango ou 4 tabletes de caldo em 2 litros de água
- 03 xícaras de chá de alho porró finamente cortado (apenas a parte branca)
- 1500 gr de batatas descascadas e cortadas em rodelas
- 03 colheres de sopa de manteiga
- sal e pimenta
- ½ litro de creme de leite fresco ou 2 caixinhas de creme de leite longa vida misturados a 1 xícara de café de leite, bem frio
- 01 xícara de chá de cebolinha verde bem picadinha

modo de preparar

- derreta a manteiga em um caldeirão e frite o alho-porró até murchar. não deixe amarelecer.
- junte as batatas e frite por 2 minutos.
- coloque o caldo, deixe ferver, diminua o fogo tampe a panela e deixe cozinhar até que as batatas amoleçam bem.
- coloque o sal e pimenta, no caso de usar caldo caseiro, deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador.
- atenção: coloque primeiro os sólidos e vá colocando o caldo até a consistência de um mingau grosso.
- não deixe a sopa esfriar completamente pois as batatas endurecerão.
- coloque na geladeira até estar completamente gelada. junte o creme de leite também gelado.
- na hora de servir, coloque em um recipiente, de preferência de vidro e jogue por cima a cebolinha bem picada.

Vinho Quente

- Aparecida Rita
- 1 k de açúcar
- 2 litros de suco de abacaxi
- 6 maçãs picadas
- 1 abacaxi picado
- 5 litros de vinho tinto
- 20 cravos
- 10 paus de canela

Modo de preparo

Numa panela grande coloque o açúcar e leve ao fogo. Vá mexendo com uma colher de pau até caramelar. Em seguida coloque o suco de abacaxi, o cravo e a canela. Deixe aquecer bem e coloque as frutas e o vinho. Quando estiver quente diminua o fogo, tampe e deixe abafar por 10 minutos. Sirva a seguir.

Vitela com molho de damasco seco e uva Itália

- Glenys Silvestre - tel:(011) 261 45 67

- 1,200 k de vitela em um só pedaço
- 3 cebolas raladas
- suco de 2 limões
- 1 xícara de chá de ervas frescas misturadas (manjerição, sálvia, cebolinha, tomilho e salsa)

- 1 colher de sopa de mostarda
- ½ xícara de café de vinagre balsâmico
- sal
- 1 colher de chá de pimenta verde
- 1 xícara de chá de azeite
- 1 xícara de chá de vinho branco seco

molho

- 200 g de damasco seco deixado de molho na água por 2 horas
- 2 xícaras de chá de uvas Itália sem sementes
- raspas de assadeira
- 2 colheres de sopa de manteiga
- sal
- 1 copo de caldo de frango

modo de preparar:

numa vasilha funda coloque todos os ingredientes do tempero (marinada), misturando bem.

coloque a peça de vitela, bem lavada e enxuta, e cubra com os temperos.

- tampe com papel filme e deixe na geladeira no mínimo por 3 horas.

o ideal é deixar de um dia para o outro. ligue o forno em temperatura alta, coloque a vitela numa assadeira, coloque a marinada sobre ela e cubra com papel alumínio. diminua o forno e deixe assar por mais ou menos 2 horas.

- retire o papel alumínio, vire a vitela e deixe corar por igual, mais ou menos meia hora em forno alto.

- retire a vitela da assadeira e cubra. coloque a vitela na chama do fogão. deixe grudar um pouco. vá colocando o caldo na assadeira e raspando o que grudou. coe numa panelinha e deixe reduzir.

- coloque os damascos e uvas para ligeira fervura e vá juntando a manteiga em pequenos pedaços, para incorporar bem.

rendimento: 6 porções

Viúva Alegre drink

1/3 de rum claro

2/3 de suco de abacaxi

1 cl de sopa de groselha

3 pedras de gelo moídas

Bater tudo na coqueteleira.

Vodka Gran Marnier

- 1 dose de vodka
- 1 colher de sopa de Grand Marnier
- 1 colher de sopa de suco de limão
- fatias de laranja para guarnecer

Numa coqueteleira, adicione todos os ingredientes, acrescente gelo e agite bem. Coe em um copo de coquetel, sobre cubos de gelo. Decore com as fatias de laranja

Xinxim de galinha

- Dora Brim

- 1 frango cortado em pedaços
- 400 g de camarão seco processado
- 3 tomates
- 2 cebolas
- 1 pimentão grande
- 1 amarrado de cheiro verde
- Alho com sal
- 1 copo americano de azeite de dendê
- 6 limões

Modo de preparo

1. Limpe o frango e corte em pedaços pequenos e lavar com limão. Bata no liquidificador: o tomate, a cebola, e o pimentão. Cortar bem miudinho o cheiro verde. Temperar todo frango com alho e sal e os temperos processados e um pouco de camarão. Coloque o azeite de dendê e algumas rodela de cebola e o camarão seco. Deixe refogar um pouco e coloque o frango já temperado e deixe cozinhar em fogo brando.
2. Acompanha com arroz branco.

Xinxin de galinha

Para fazer este prato, alguns ingredientes serão difíceis de encontrar por aí. Talvez os encontre em lojas especializadas em ingredientes africanos.

Ingredientes:

- 1 galinha caipira (é como chamamos as galinhas criadas soltas, nos quintais)
- sal
- 2 dentes de alho
- suco de 1 limão
- 4 colheres (de sopa de óleo vegetal
- 4 colheres (de sopa) de azeite dendê
- 1 cebola grande picada
- 1/2 kg de camarões secos descascados, inteiros
- 100 g de castanha de caju torrada e moída
- coentro (coriandre)
- pimenta a gosto

Limpe a galinha e corte nas articulações. Tempere com sal, alho e limão e deixe descansar, pegando o gosto dos temperos, por uma hora ou mais. Coloque o óleo vegetal numa panela de tamanho adequado, deixe aquecer e frite os pedaços de galinha, aos poucos, de 3 em 3 pedaços, até que fiquem todos dourados. Junte todos na panela e coloque o alho, a cebola, as castanhas e os camarões secos. Refogue bem. Junte água aos poucos, até cozinhar a galinha. Estando pronto, acrescente o dendê e o coentro, deixando cozinhar mais 5 minutos.

Observações: Você pode substituir a galinha por frango, mas não fica tão bom. Se não encontrar galinha caipira, use a galinha de granja. A castanha de caju pode ser substituída por amendoim. Quanto à substituição dos camarões secos, já fica mais difícil. O que faço às vezes, é comprar camarões pequenos e fritá-los no azeite de oliva e um pouco de sal, no dia anterior, deixando-os sobre um papel-toalha, até o dia seguinte, quando os uso. Nesse caso, deixe para colocá-los mais tarde na panela, quando estiver quase no ponto, mas ainda faltando uns 20 minutos para acabar de cozinhar

a galinha. Quanto ao dendê, não há substituições, mas você pode ver se encontra nas lojas para africanos. Se encontrar camarões secos (pode ser que encontre nas mesmas lojas), coloque-os por 10 minutos no forno, antes de tentar descacá-los.

Xinxim de Galinha

- Grupo: Gera Samba

Ingredientes:

- 01 frango grande cortado em pedaços (pequenos)
- 150 ml de azeite de dendê
- 200 gr camarão seco limpo (separando em 02 partes)
- 02 cebolas grandes
- 01 tomate grande
- coentro
- cebolinha verde
- 02 dentes de alho amassados
- 02 limões
- 01 pitada de pimenta do reino
- sal a gosto

Modo de Preparo:

- Limpar bem o frango já cortado deixando descansar no suco de limão com pimenta do reino e o alho amassados.
- Bater no liquidificador uma cebola, o tomate, o coentro, a cebolinha e uma das partes do camarão.

Recheio do Frango:

- Colocar o azeite de dendê em uma panela a aquecer em fogo médio, acrescentar a outra parte do camarão e a outra cebola em rodela.
- deixar refogar por dois minutos.
- Junte o frango e tampe a panela por 05 minutos, após os 05 minutos, acrescentar os ingredientes do liquidificador.
- Tampe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos.
- Obs: mexendo sempre até alcançar o cozimento.

Sugestões para Acompanhamento: Arroz Branco e Suco de Frutas

Xinxim de galinha

- Osório Valente - tel: (071) 245 81 96

- 1 ½ de galinha
- ½ xícara de chá de coentro
- ½ xícara de chá de azeite de dendê
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de amendoim
- 1 colher de sopa de castanha de caju
- 1 colher de chá de gengibre picado
- 1 xícara de chá de camarões frescos

modo de preparar:

lave a galinha e corte em pedaços. refogue a cebola e o alho no azeite de dendê. coloque a galinha na panela. bata o restante dos ingredientes no liquidificador e coloque na panela. se precisar acrescente um pouco de água.

Yakimeche

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes: (1ª etapa)

- 04 copos de arroz crú - deixar meia hora na água e depois escorrer
- 04 copos de água
- 02 colheres de chá de sal
- 01 colher de chá de shoyo

Ingredientes (2ª etapa)

- 250 gr de camarão ou frango - podem ser misturados
- 50 gr de presunto bem picado
- ½ copo de ervilha (só aferventada)
- ½ copo de vagem - bem picada
- ½ copo de cenoura - bem picada
- cebolinha (só a parte branca) e gengibre (pouco) bem picado
- 03 ovos
- ½ colher de chá de glutamato monossódico (aji no-moto)
- ½ colher de chá de sal
- ½ colher de chá de saquê (ou vinho branco)
- ¼ colher chá de gergelim - óleo

Modo de preparo:

- Colocar o água na panela, juntar o arroz, tampar e levar ao fogo.
- Deixar no fogo até secar toda a água.
- Desligar o fogo e deixar descansar por 10 minutos.
- Mexer bem para soltar o arroz.
- Temperar com o sal, glutamato monossódico e shoyo, deixar o arroz em separado.
- Misturar os ovos (passá-los por peneira) com um pouco de glutamato monossódico, fritar como omelete e cortar em tirinhas e separar.
- Temperar as carnes com glutamato monossódico, gergelim, sal, saquê e maizena por último.
- Colocar um pouco de óleo na panela.
- Deixar esquentar, fritar as carnes e em seguida juntar as verduras, a cebolinha e o gengibre.
- Juntar na panela ½ copo de água e deixar ferver.
- Colocar o arroz e misturar bem, por fim juntar as tirinhas de ovos.

Yakisoba com Camarões e Shiitake

CREVETTES ROSEES E SHIITAKE SOUVENIRS DU JAPON

Camarões e Cogumelos Shiitake Souvenirs do Japão

Ingredientes

Yaksoba

- 250 g de massa yaksoba (2 ninhos)
- 200 g de cogumelos shiitake fatiados
- 20 camarões grandes cortados em dois pelo meio
- 3 colheres (sopa) de azeite extravirgem
- 5 colheres (sopa) de tomate picado sem pele e sementes
- 4 colheres (sopa) de manjerição picado
- 100 g de ervilhas cozidas, 1 dente de alho picado
- 1 colher (sopa) de molho de soja (shoyu)
- sal e pimenta-do-reino

Caldo de camarão

700 g de camarão sete barbas ou cabeças de camarão

50 g de cenoura picada, 50 g de cebola picada

1 cebola roxa (échalote) picada

2 dentes de alho picados, 50 g de aipo picado

1 colher (chá) de extrato de tomate

2 tomates cortados em quatro

1 galho de tomilho, 2 folhas de louro

300 ml de vinho branco seco, 800 ml de água

3 pimentas em grão, 3 coentros em grão

3 colheres (sopa) de azeite extravirgem

30 g de manteiga, sal e pimenta-do-reino

Para decorar

5 ramos de manjerição

2 colheres (sopa) de camarão seco

Modo de fazer

Caldo de camarão

Coloque o azeite extravirgem para esquentar em uma panela. Refogue os camarões por alguns minutos até que adquiram uma cor rosada. Junte a cenoura, a cebola, a échalote, os dentes de alho, o aipo, o coentro e a pimenta em grão. Refogue por mais 5 minutos sem parar de mexer com uma colher de pau. Junte os tomates, o tomilho, o louro, o extrato de tomate e o vinho branco seco. Deixe reduzir o caldo pela metade. Depois coloque a água e deixe cozinhar em fogo baixo por 35 minutos, mexendo de vez em quando. Passe o caldo por uma peneira fina, pressionando bem para retirar todo o líquido. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Bata no liquidificador junto com a manteiga.

Yaksoba

Cozinhe o yaksoba em água fervente com sal até ficar al dente. Reserve.

Refogue os cogumelos shiitake em um pouco de azeite bem quente. Tempere

com sal e pimenta-do-reino. Reserve. Frite os camarões em 2 colheres

(sopa) de azeite extravirgem, em uma frigideira antiaderente, até ficarem

com uma cor rosada. Reserve. Coloque o restante do azeite extravirgem em

uma frigideira grande. Refogue por alguns minutos o yaksoba. Acrescente o

dente de alho, o tomate, o manjerição, os cogumelos shiitake, as ervilhas

e o molho de soja. Mexa delicadamente até esquentar todos os ingredientes.

Montagem

Disponha o yaksoba no centro de pratos fundos individuais, formando um

monte. Coloque os camarões em volta e o caldo por cima. Decore com ramos

de manjerição e camarões secos. Para 5 pessoas

Yarkoie (guisado)

- 1 quilo de carne

- óleo

- 2 cebolas grandes

- 1 quilo de batatas

- 2 copos de caldo de carne

- sal e pimenta

Corte a carne em pedaços e doure-os em óleo. Abaixar o fogo para que doure lentamente. Misture a cebola, acrescente o caldo, sal e pimenta. Acrescente as batatas cortadas em fatias e deixe o guisado cozinhar por mais meia hora.

Zuccotto tropical

- Culinarista: Cecília Bijú

ingredientes:

- 01 pão de ló
- 04 ovos
- ½ xícara chá de açúcar
- 01 pitada de sal
- 03 colheres de sopa de maisena
- rum para molhar

modo de preparo:

- bater os ovos com açúcar e sal até triplicar o volume, desligar e mexendo delicadamente juntar os farináceos, assar em forma retangular média por 15 minutos.

recheio:

- 500 ml de chantilly (usar em 2 vezes)
- 300 gr de chocolate meio amargo derretido e frio
- 01 xícara chá de leite de coco
- 01 colher sopa de gelatina em pó sem sabor
- 50 gr de coco ralado em flocos

preparo:

- bata o chantilly, reserve na geladeira. derreta o chocolate e deixe esfriando. hidrate e derreta a gelatina no leite de coco levando ao fogo, deixe esfriar. só então junte o coco em flocos e a metade do chantilly. a outra parte do chantilly junte ao chocolate já frio.

montagem:

- num refratário de fundo arredondado, coloque o plástico filme e unte com margarina. corte a tampa do bolo e reserve, o restante corte em tiras e forre o refratário, molhe com rum, espalhe o creme de chocolate, e complete com creme de coco. volte a fechar o bolo com a tampa reservada, guarde na geladeira por 6 horas. desenforme, cubra com 200gr de chocolate branco derretido com ½ lata de creme de leite com soro. decoração com chantilly.

Zucotto de framboesa

Para o pão-de-ló

4 ovos

125 g de açúcar

125 g de farinha de trigo peneirada

Para o recheio

400 g de framboesa

125 g de açúcar de confeiteiro
2 colheres (sopa) de Drambuie
150 ml de creme de leite fresco
100 g de mascarpone

Prepare o pão-de-ló: bata os ovos com o açúcar até que espume. Junte, aos poucos, a farinha peneirada, misturando delicadamente. Espalhe a massa em uma assadeira de 30 cm de comprimento untada e polvilhada com farinha. Leve ao forno quente (220°C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Corte a parte superior do pão-de-ló e reserve. Corte, no sentido do comprimento, o restante em três fatias e forre uma vasilha arredondada.

Prepare o recheio: salpique as framboesas com o açúcar e deixe descansar por 1 hora, até soltar bastante líquido. Coe o líquido e misture com o Drambuie. Umedeça o pão-de-ló. Bata o creme de leite em ponto de chantilly. Junte o mascarpone e as framboesas e misture. Espalhe sobre o pão-de-ló. Cubra com o restante do pão-de-ló. Coloque um prato em cima para fazer peso e deixe na geladeira por uma noite ou no mínimo por 6 horas. Desenforme e sirva.

Para 8 pessoas

Zum Zum

- 3/10 de aguardente
- 2/10 de suco de abacaxi
- 1/10 de suco de maracujá
- 3/10 de leite de coco ou creme de leite
- açúcar a gosto

Bater no liquidificador e servir com gelo.